

米の消費量が減る中、需要拡大に向けてさまざまな場面で利用される業務用米品種の

未来を開く

青森産技センター報告

—14

育成が望まれている。業務用米は冷めた状態で供給されることが多い。しかし、

低アミロース米「あさゆき」

冷めても食味低下せず

おにぎり、業務用で活用

一般的な米は冷めると粘りが低下し、食味が落ちるため、消費者のニーズを満たしている

「ゆき」は、出穂後の気温が高くとが多かった。今回、農林総合研究所では、

アミロースの含有率が低い新品種「あさゆき」を開発した。あさゆきは2002年に農林試験場

量も遜色ないことが明らかとなった。あさゆきは冷めてもおいしく、家庭で作る弁当やおにぎりなどに向いているほか、スーパーやコンビニエンスストアの弁当や押し寿司など、業務用に向いている。

るとはいえない。これに対し、米粒中のデンプンの一種・アミロースの含有率が低い「低アミロース米」は炊飯後も粘りの低下が少ないため冷めてもおいしい。さらに常温で解凍しても食味が低下しにくく、業務用米品種として有望であるといえる。

強くなりモチ米と区別がつかなくなる。さらに炊飯後、粘りすぎて食味が低下し、生産

「ゆき」を開発した。あさゆきは2002年に農林試験場藤坂支場で「ミルクキーン」(コシヒカリの突然変異で低アミロース化した品種)の血を引く母親と、いもち病に強い父親の交配で生まれた品種である。

まっとうであり、今年に市場デビューする。まだ作付面積は小さいが、さまざまな調理米飯などに利用でき、県産米の新たな需要拡大につながると期待している。

これに着目して、県は低アミロース米品種を育成してきた。その一つの品種「ねばり



あさゆき(写真左)とねばりゆきの玄米

あさゆきの白濁の程度およびアミロースの割合は、ねばりゆきより明らかに安定している。また、栽培特性も業務用米として評価が高い「まっすべら」に比べ耐冷性、いもち病抵抗性が勝っており、収

なお、育成に当たっては農林水産省「農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業」を活用した。(前農林総合研究所藤坂稲作部長 清藤文仁)

東奥日報 平成28年7月15日掲載

この記事は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。