

米粉に向く高アミロース米新品種「あおりっこ」の特性

～ 米粉麺やグルテンフリーパンに最適な高アミロース米品種を開発 ～

要約

多収で栽培特性に優れ、デンプン損傷度が低く粒子の細かい良質な米粉の生産が可能な高アミロース米品種「あおりっこ」を育成しました。

研究成果の概要

1. 背景・目的

高アミロース米は、通常のお米よりもデンプンの一種であるアミロース含有率が高いお米で、その米粉は麺全般に向くなど、小麦と同様な加工品利用に向いています。当研究所では栽培特性に優れ、良質な米粉が生産でき、麺やグルテンフリーパンに適した高アミロース米の「あおりっこ」を開発しました。

2. 内容

表 「あおりっこ」の主要特性

品種名	早晩性	出穂期	成熟期	稈長 (cm)	玄米 収量 (kg/a)	同左 標準比 (%)	玄米 千粒重 (g)	いもち病抵抗性		耐 倒伏性	耐冷 性
								葉い もち	穂い もち		
あおりっこ	中生早	8月1日	9月12日	77	64.0	105	22.7	強	不明	強	強
まっしぐら	中生早	8月1日	9月13日	74	61.0	(100)	22.9	強	やや強	強	やや強

(注) 平成26～令和4年、農総研(黒石市)標肥区(N:0.6+0.2kg/a)の結果。

品種名	白米アミロース 含有率 (%)	デンプン 損傷度 (%)
あおりっこ	26.7	0.56
まっしぐら	17.8	0.94

(注) デンプン損傷度は令和元～2年度の結果で、白米粉砕におけるデンプン中の損傷デンプンの割合を示す。

損傷デンプンとは、白米粉砕中に熱や衝撃で傷が付いたデンプンのことです。損傷デンプンの割合が少ないほどパンの膨らみが良いとされています。

アミロース含有率が高く、米粉の損傷デンプン割合が少ない。



図 試作した米粉麺

(注)
(有)小関麺興商事製造、
「あおりっこ」(30%)＋小麦粉(70%)

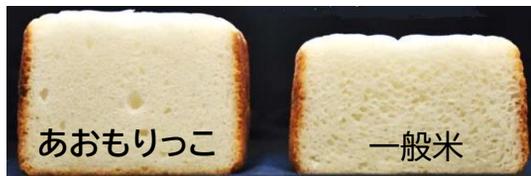


図 グルテンフリーパンの試作

一般米と比べ、きめが細かく膨らみが良い。
小麦アレルギーの人でも食べられます。

3. 活用等

「あおりっこ」の米粉を利用した新たな加工品の開発が期待されるとともに、水田の有効活用と生産農家の所得向上が期待されます。

関連情報

令和4年9月に青森県の認定品種に指定され、国の米粉用米の専用品種として青森県特認品種に認定されました。令和5年度は約6haで試作されました。