

多収で栽培特性に優れ、良質な米粉の生産が可能で、米粉麺や米粉パンに向く「あおりっこ」を開発しました。令和4年に県の認定品種に指定されました。

## 研究成果の概要

### 1 背景・目的

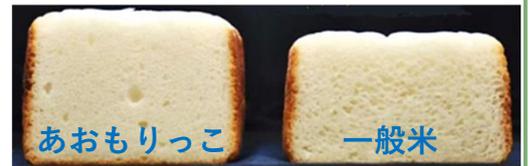
世界的に小麦価格が上昇し、日本国内では麺・パン用途向けの米粉の需要が高まっています。また、小麦粉に含まれるグルテンは、パンの膨らみ等に必要な成分ですが、アレルギーの原因になるため、グルテンが添加されていないグルテンフリー素材が注目されています。そこで青森県で栽培可能な、米粉に向く品種の開発に取り組みました。

### 2 内容

- 「まっしぐら」と同じ「中生の早」熟期で、栽培特性が優れ、米粉に向く「あおりっこ」を開発しました。
- 稈長は「まっしぐら」よりやや長く、収量は「まっしぐら」より多いです。
- 玄米品質は乳白や腹白（お米の全体や一部が白く濁る現象）が多く劣りますが、このことにより損傷デンプン※が少ない良質な米粉が生産できます。
- お米の中の粘らないデンプンである、アミロースの割合が高いことにより、米粉麺や米粉パンに向きます。



「あおりっこ」3割配合の米粉麺



米粉100%(グルテンフリー)パン

※製粉により傷ついたデンプンのことで、少ないとパンの膨らみが良いといわれている。

#### 「あおりっこ」の主な特性

品種名	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	稈長 (cm)	玄米 収量 (kg/a)	対まっ しぐら 収量比	玄米		葉 いもち病 抵抗性	耐冷性	白米 アミロース 含有率 (%)	損傷 デンプン 割合 (%)
						千粒重 (g)	品質				
あおりっこ	8/1	9/12	77	64.0	105	22.7	中下	強	やや強	26.7	0.56
まっしぐら	8/1	9/13	74	61.0	(100)	23.9	上下	強	中	17.8	0.94

### 3 活用等

- 令和4年に県の認定品種に指定され、令和6年は約15ha作付けされました。
- 県内のパン屋さんやお菓子屋さんで「あおりっこ」を使用した商品が販売されています。
- 県南地域の一部の小・中学校では米粉を配合した麺が学校給食に提供されています。

## 関連情報

- 「あおりっこ」の名前は「青森生まれの米粉用品種で作った米粉麺や米粉パンを食べて健やかに育つ子どもたち」をイメージして命名されました。
- 「あおりっこ」の米粉は県内のスーパー等で購入することができます。
- 「あおりっこ」をご飯として食べると、残念ながらパサパサして美味しくありません。

