

# 米粉に向く高アミロース米新品種 「あおりっこ」の特性

水稻品種開発部

## 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、その米粉は麺や菓子等の加工品に向くなど、小麦と同様な利用ができるほか、グルテンフリー製品に利用できます。農林総合研究所では栽培特性に優れ、良質な米粉が生産でき、米粉麺や菓子等の加工品に向く高アミロース米品種を開発しました。

## 2. 「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	8/1	9/12	77	64.0	105	22.7	強	不明	強	やや強
まっしぐら	中生早	8/1	9/13	74	61.0	(100)	22.9	強	やや強	強	中

(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加工に向くと言われています。



米粉麺試作品

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



菓子等試作品

## 3. 活用等

- 令和4年9月に青森県の認定品種に指定され、令和5年度に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。
- 「あおりっこ」の米粉を利用した新たな加工品の開発と、水田の有効活用が期待されます。