

米粉に向く高アミロース米品種「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、その米粉は麺やお菓子の加工品に向くなど、小麦の代替として利用ができ、グルテンフリー食品に利用されています。当研究所では栽培特性に優れ、良質な米粉が生産でき、麺やお菓子に向く高アミロース米品種「あおりっこ」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 (%)	損傷デンプン割合 (%)
あおりっこ	26.7	0.56
まっしぐら	17.8	0.94

(注) 損傷デンプン割合は令和元～2年度の結果。

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されています。

米粉麺試作品



(有)小関麵興商事製造
あおりっこ(30%)+小麦粉(70%)

パスタ試作品



農産物加工研究所の試作
中力粉:デンプン粉:あおりっこ
=67:16:17

菓子等試作品



クッキーやパウンドケーキなど

3. 活用等

- ・令和4年に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指定されています。
- ・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。
- ・「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。
- ・青森県庁ホームページにて「あおりっこ」のおすすめレシピが公開されています。