

農業を科学する

# アグリとサイエンス



西日本に適した米粉専用水稲「こなだもん」  
～ふくらみの良い米粉パンができます～



水田を有効活用し、食料自給率を上げるため、米粉用や飼料用といった新規需要米への取り組みが推進されています。

米粉用途に適する暖地向けの新規需要米としては水稲品種「ミスホチカラ」がありますが、成熟時期が遅く栽培地域が限られるため、熟期が早い「こなだもん」を育成しました。品種名は製粉（こな）にして使うという意味で付けられました。2015年に品種登録され、徐々に栽培が広まっています。

主要な栽培特性は、出穂と収穫時期が良食味品種の「ヒノヒカリ」に近く、西日本の

広い範囲で栽培できることが挙げられます。稈長はヒノヒカリより4センチ程度短く、穂長と穂数は同程度です。お米の収穫量もヒノヒカリとほぼ同じです。

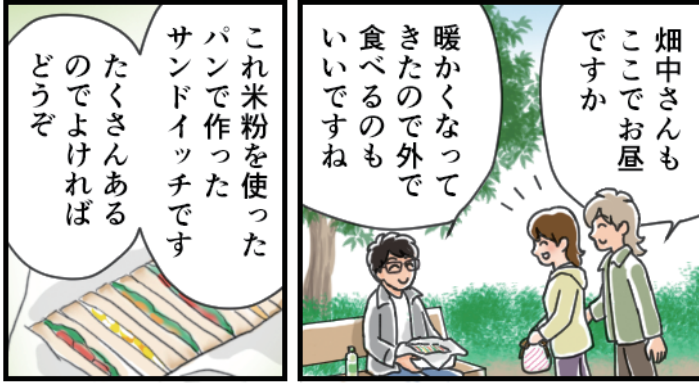
こなだもんの特長は、お米のなかに含まれるタンパク質の成分であるグルテリンおよびグロブリンの含有量がヒノヒカリより明らかに低いということです。

これまでにグルテリンやグロブリンが減少したお米では製粉特性が良くなることが報告されています。こなだもんのお米を製粉すると、通常の食用（米飯用）の品種に比べて、粒が細かくデンプンの傷つきが少ない米粉ができるのではないかと考えています。

食用の品種のお米で米粉パンを作る場合、製粉によって傷ついたデンプンが多いため、吸水量が多くなります。このため傷ついたデンプンでパン生地を作ると生地が重くなり、パンがふくらみにくくなることが知られています。

一方、こなだもんの米粉でパンを作るとデンプンの傷つきが少ないため、ふくらみが良く、形崩れしにくい米粉パンを焼くことができます。また理由は分かっています。

絵・筒井 博子



せんが、こなだもんの米粉で作ったパンは食用の品種に比べてかたくなりにくい特長があります。

現在、主に兵庫県の農業団体により作付けされており、こなだもんの米粉を約1割含む米粉入りパンが市販されています。実需者からは、デンプンの傷つきが少ない良質な米粉が得られるという評価を得ています。また消費者から

はふくらみがよいパンが好評です。

