



最近開発された、様々なお米の品種



◆お米で質の良いパンや 麺を作る

これまで、パンや麺は主に小麦粉から作られていましたが、米粉からでもおいしく作れることが分かってきました。米粉の原料となるお米の品種開発も進み、最近開発された品種「ミズホチカラ」は、米粉でパンを作った時によく膨らむ特徴を持っています。また、最近開発された品種「越の

お米は主にごはんとして食べられていますが、食生活の変化により消費量が減っており、米が余る状況が続いています。

一方、パンや麺に使われる小麦や家畜のえさは大半を輸入に頼っている状況にあり、これらの代わりとして利用できる新しいお米の品種が注目されています。



「かおり」は、デンプンの成分であるアミロースが多く含まれていて、麺にした時にべたつかず、くっつかない特徴を持っています。

◆イネやお米をえさに使う

日本の家畜のえさの自給率は低く、これを向上させ



るため、最近、イネをえさに利用する取り組みが増えてきます。最近開発された品種「モミロマン」は、一般的な品種よりもお米の収量が多く、10アール当たり約800キロ（日本の平均的な収量は約550キロ程度）もあり、えさ米としての利用に向いています。また、茎や葉も含め植物全体をえさとして利用する場合もありますが、最近開発された品種「たちすがた」は茎や葉が大きく、こうした利用に適しています。

このような様々な新品種を用いることで、米の消費が増え、水田の幅広い活用が進むことが期待されます。