

＜2013年 農林水産研究成果10大トピックス TOPIC8＞

農林水産技術会議事務局

＜タイトル＞

米粉パンに適した水稻新品種「ゆめふわり」を育成
－「やわらかい」「しっとり」「もちり」な米粉パンに－

＜当該研究成果のポイント＞

近年、米粉パンの普及が進むとともに、製粉時の損傷デンプンの割合が少ないなど、パン製造に必要とされる米粉の特性が明らかになってきた。これに対応するため、米粉パンに適した特性を備えた新品種「ゆめふわり」を育成した。「ゆめふわり」の米粉は、「あきたこまち」と比べて粒径が小さく、損傷デンプンの割合が少ない、米粉パンに適した米粉になる。また、モチとウルチの中間の性質である低アミロースの特性を持つため、「やわらかく」「しっとり」「もちり」とした米粉パンが製造できる。

本研究は、農林水産省委託プロジェクト研究「新鮮でおいしい「ブランドニッポン」農産物提供のための総合研究」で実施された。

＜期待される効果・今後の展開など＞

平成26年に「ゆめふわり」を原料とした米粉パンの販売が計画されている。平成25年度から秋田県の一部産地で試験栽培が行われており、今後の米粉利用の普及に貢献することが期待される。また、「ゆめふわり」が持つ製粉に適した特性を多収品種に導入するなど、米粉パン用の品種開発に利用することにも期待される。

＜研究所名＞

(独) 農研機構 東北農業研究センター

＜担当者名＞

(独) 農研機構 東北農業研究センター 水田作研究領域
上席研究員 太田久稔

＜連絡先＞

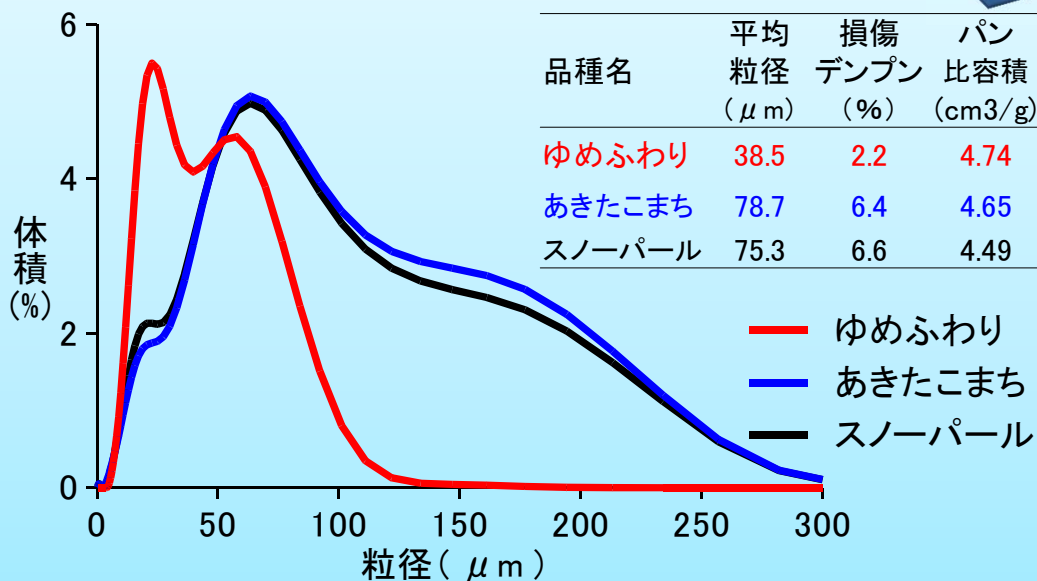
(独) 農研機構 東北農業研究センター 企画管理部
情報広報課長 田中忠一 TEL : 019-643-3414

米粉パンに適した水稻新品種「ゆめふわり」を育成

- ・米粉製粉時に粒径の細かな米粉が製造可能。
損傷デンプンも少なく、米粉パンの膨らみが良い。
- ・製造した米粉パンは、「やわらかく」「しっとり」「もっちり」しており、総合評価も「あきたこまち」の米粉パンより優れるとの評価。

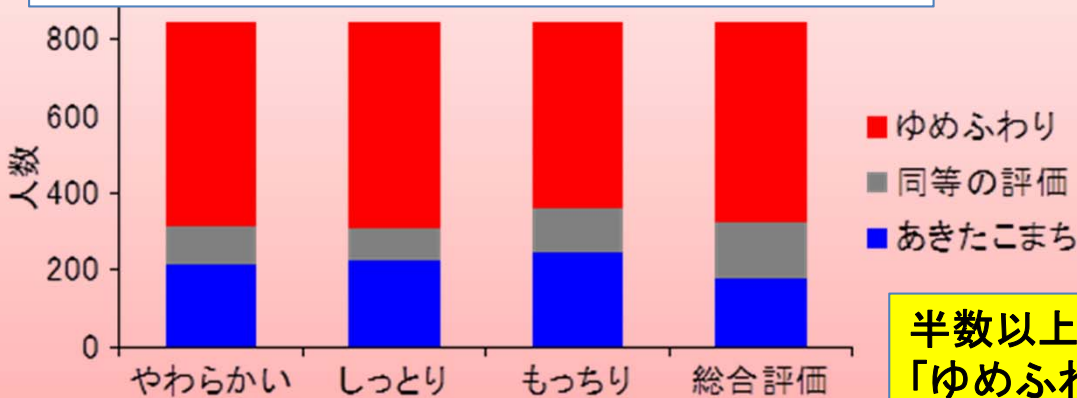
「ゆめふわり」米粉の特性

パンの膨らみが良好



粒子の細かい米粉ができます。

「ゆめふわり」米粉パンの評価



低アミロースのため、パンはしっとり、もっちり

半数以上の人
が「ゆめふわり」が
おいしいと評価