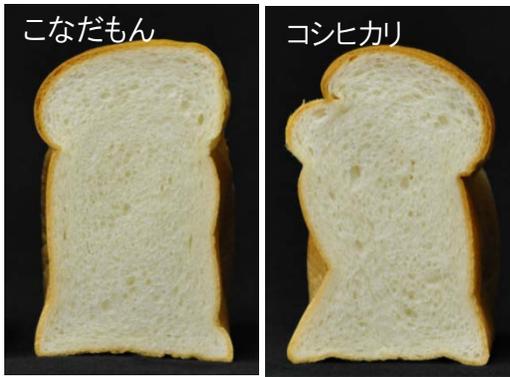
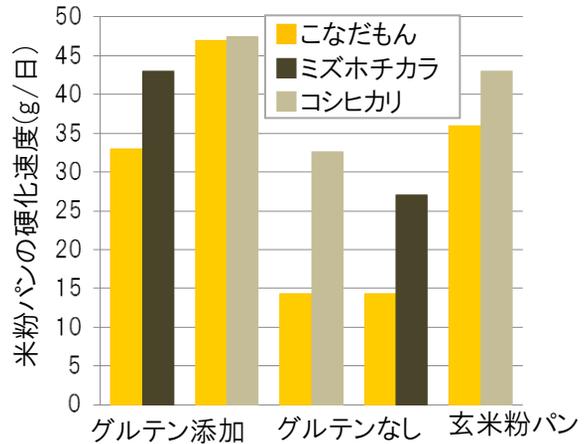


ふっくらと形が良く、硬くなりにくいパンが焼ける米粉専用水稲品種「こなだもん」

- * ふくらみが良く、型くずれしにくい米粉パンができます。
- * パンを焼いたあとのやわらかさがやや長持ちします。
- * 玄米粉パンやグルテン無添加パンにも適性があります。
- * 米粉は、デンプン損傷が少なく、粒は細かく、アミロース含有率は若干高めです。
- * 栽培特性はヒノヒカリに似て高標高地をのぞく西日本の広い範囲で栽培できます。



グルテンを添加した米粉パン。「こなだもん」のパンはよくふくらみ、型くずれも軽微です。「コシヒカリ」のパンは側面がへこんでいます(腰折れ)。



「こなだもん」の米粉パンは、硬化速度が比較的小さく、やわらかさが保たれます。

| 品種名 | 損傷デンプン (%) | 粒径 (μm) | アミロース (%) |
|--------|------------|---------|-----------|
| こなだもん | 1.9 | 30.4 | 18.6 |
| ミズホチカラ | 1.9 | 34.1 | 22.1 |
| こなだもん | 2.1 | 34.8 | - |
| コシヒカリ | 5.5 | 44.4 | - |
| こなだもん | 1.7 | 28.1 | 18.6 |
| ヒノヒカリ | 2.9 | 31.8 | 17.3 |

米粉の特性。「こなだもん」の米粉は、損傷デンプン(傷ついたデンプン粒)が少なく、粒も細かいため、パンがよくふくらみます。



ヒノヒカリ (玄米白度21.0) こなだもん (玄米白度21.1)

| 栽培法 (供試年) | 品種名 | 出穂期 (月日) | 成熟期 (月日) | 稈長 (cm) | 精玄米重 (kg/a) | 同左比率 (%) | 玄米品質 | 玄米千粒重 (g) |
|-----------------|-------|----------|----------|---------|-------------|----------|------|-----------|
| 標準施肥 (平成18~24年) | こなだもん | 8.27 | 10.08 | 77 | 52.1 | 100 | 中上 | 21.3 |
| | ヒノヒカリ | 8.25 | 10.06 | 81 | 52.0 | (100) | 中上 | 20.6 |

栽培地: 福岡県筑後市、移植時期6月17日、栽植密度30×16cm 施肥量: 標肥N-P₂O₅-K₂O: 0.85-0.5-1.0kg/a

種子の入手先

(独)農研機構ホームページの【品種・特許】から、「育成品種の入手先」をご覧ください。

http://www.naro.affrc.go.jp/patent/breed/seeds_list/index.html

品種に関する問い合わせ先

(独)農研機構 九州沖縄農業研究センター
水田作・園芸研究領域 稲育種グループ
TEL 0942-52-0647