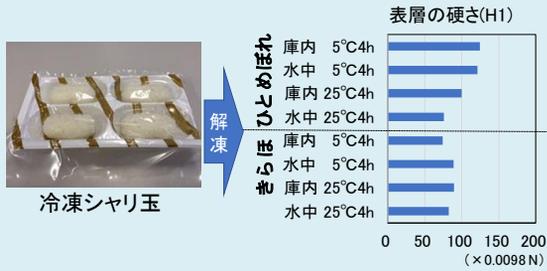
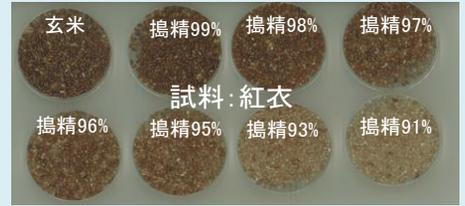


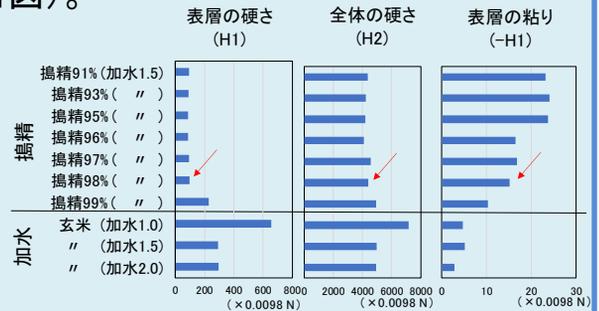
加工適性、機能性の解明による加工品開発と販売戦略

技術の概要

- 「ひとめぼれ」は低温解凍では硬くなりやすいが、「きらほ」(岩手県育成の低アミロース米)は解凍温度による硬さの変動が小さい(左図)。
- 有色素米は僅かな搗精^{注1}(98%)で表層の物性が大きく変化し、その効果は加水^{注2}より大きい(右図)。



解凍方法による酢飯粒の硬さの変動



搗精・加水による飯粒の物性変動

注1: 玄米の糠層を削り取る工程のこと

注2: 炊飯時のコメの重量に対する水の比率のこと

期待される効果

- 低アミロース米は低温解凍時の硬さの変動が小さいため、冷凍やチルド向けの米飯加工品を扱う小売店等の実需者との直接取引による有利販売が期待できる。
- 有色素米は僅かな搗精で食感やハンドリングの改善が期待できる。また、白米の加工品とセット販売することで商品ラインナップが増えるとともに、有色素米を原料とした加工品の価格は1.5倍程度まで許容されるため、収益改善が期待できる。

	白大福(個)	白大福(個)	黒大福(個)	赤大福(個)	3個セット
価格(P)	108	108	150	150	450
粗利(M)	59	59	87	87	275
販売数量(Q)	6,144	6,144	1,000	1,000	2,715
粗利総額(MQ)	364,339 →	364,339	86,800	86,800 →	746,533
固定費(F)	979,500	587,700	195,900	195,900	326,500
利益(MQ-F=G)	-615,161	-223,361	-109,100	-109,100	420,033
労務費(L)	175,964	175,964	28,640	28,640	233,244
付加価値額(G+L)	-250,822	140,978	-22,300	-22,300	653,277

注1: 固定費は販売数量あるいは個数によって按分計算

2: 有色大福は白大福と同じ作業工程なため使用機械も同じ

【お問い合わせ先】

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
(東北農業研究センター) TEL:019-643-3540