

【研究の目的】

茨城県は全国有数の米生産県ですが、消費量の減少と米価の低迷もあって米作農家の経営は厳しさを増し、米を原料とする食品製造企業の業界も縮小傾向にあります。これらの背景を踏まえ、米と米加工品の消費拡大を図るため、県農業研究所と連携して新形質米の利用技術の研究を行っています。

【新形質米とは】

従来の米にない新しい形質をもった米を総称して新形質米といい、紫や赤の色素を持った「有色素米」、普通の米よりも胚芽が大きな「巨大胚芽米」、通常のうるち米より炊飯米の粘りの弱い「高アミロース米」、粘りの強い「低アミロース米」などがあります。



おくのむらさき（左）とコシヒカリ（右）



低アミロース米
ミルククイーン（左）と加工用米（右）

【試作例】



新形質米の米粉うどんの試作



有色素米を使ったお菓子作り（プリン）

【現在取り組んでいる内容】

米加工品の試作により以下の3つの課題に取り組んでいます。

- 1) 清酒, お米プリン, 米粉うどん製造時に色素が残りやすい有色素米品種の選定
- 2) 食感と食味に優れた米粉パン, 米粉うどんを製造するのに適した低・高アミロース米品種の選定
- 3) 清酒, 米粉うどん製造時に GABA が残り易い巨大胚芽米品種の選定

基礎となった事業

平成 21 年度 試験研究指導費（B 経費）
テーマ名「新形質米の機能性成分保持及び高度利用技術の研究」

担当部門

地場食品部門	部 門 長	中川 力夫	tel : 029-293-8576
	主任研究員	吉浦 貴紀	
	技 師	久保 雄司	
食品バイオ部門	主 任	田畑 恵	tel : 029-293-7497