

農研機構開発品種・技術を活用した「米粉バリューチェーン」の構築

成果の特徴

- 農研機構開発の米粉向け品種と品質評価技術を活用し、製麺事業者に協力する形で**付着性を抑えた米粉麺**の開発につなげました。
- 開発した米粉麺の商品製造が可能となるように生産者、製粉事業者、製麺事業者を結び**地域の米粉バリューチェーン**を構築しました。

成果の内容

生産

品種開発担当者による栽培サポート



「亜細亜のかおり」
生産者訪問
(R5.8.28 彦根市)

JA担当者、普及員と登熟状況、病虫害の防除効果等を確認

製粉

加工事業者、生産者の地域性を考慮した製粉事業者との連携



同一地域、商圏で**地域の米粉バリューチェーン**を構築し、**運送コストを低減**

消費者へ

魅力のある米粉製品、米粉加工食品



「亜細亜のかおり」
米粉ラーメン

- グルテンフリー麺

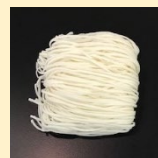
※ 適品種は、開発する米粉麺のタイプにより異なります。

写真提供：(株)ケイトオブ東京

加工

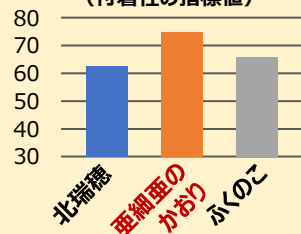
麺の付着性を抑える最適な品種を選定

付着性を低減した米粉麺の完成



亜細亜のかおり

粘度上昇開始温度 (°C)
(付着性の指標値)



想定される用途・連携希望先

農研機構開発品種、技術を活用して製品開発に取り組みたい方、地域の生産者・製粉会社と連携した米粉のバリューチェーン構築に興味がある方を募集中です。

参考

中村・松井・青木・梅本, (2008) 日本作物学会講演会要旨集 225, 228-228.

協力：小林生麺(株)、湖東地域農業センター、JA東びわこ、(株)関司穀粉

予算：国際競争力強化技術開発プロ【輸3粉1】(R3~R5)