

# 「笑みたわわ」地域米粉バリューチェーンの構築

## －米粉用品種「笑みたわわ」の産地形成と商品開発－

### 成果の特徴

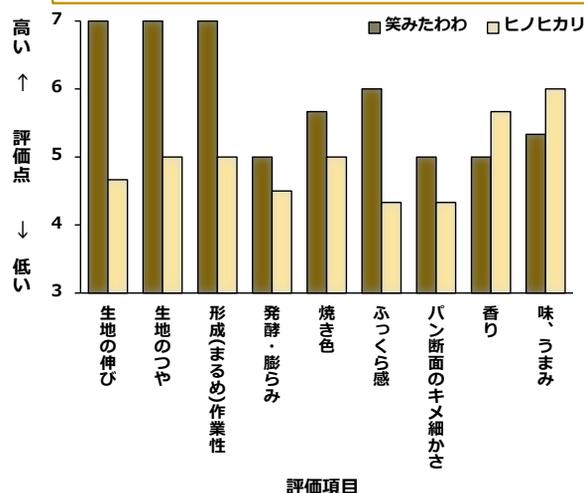
- ・ 稲生産者、製粉業者、加工業者との連携のもと、米粉用品種「笑みたわわ」について地域米粉バリューチェーンの構築に取り組んでいます。
- ・ 大分県において、「笑みたわわ」の産地ができ、その米から製造した米粉、米粉パン、米フレークの販売が始まりました。

### 成果の内容

- ・ 製粉実需者が工場の実機で製粉した「笑みたわわ」米粉の平均粒径は22.3 $\mu$ m、澱粉損傷度は3.1%で、「笑みたわわ」は工場の実機を使用した製粉でも粒子が細かく、澱粉損傷度の低い米粉を製造できることを確認しました。
- ・ 製パン実需者が「笑みたわわ」米粉パン(グルテン添加)を試作し実施した製造作業性やパン品質の評価では、「笑みたわわ」米粉パンは「ヒノヒカリ」米粉パンと比較して、「香り」「味、うまみ」以外のすべての項目で高い評価を得ました。
- ・ 「笑みたわわ」の栽培を担う生産者を確保し、「笑みたわわ」の米粉や米粉パンの製造販売が始まりました。
- ・ 米粉や米粉パンの他、米フレークの製造にも「笑みたわわ」が使用されています。「笑みたわわ」で作った米フレークは品質がよいことに加え、製造歩留まりが高いことが評価されました。

実需者による「笑みたわわ」米粉パン(グルテン添加)の評価

「笑みたわわ」米粉パンは、「ヒノヒカリ」米粉パンと比較して、「香り」「味、うまみ」以外のすべての項目で高い評価を得ました。



「笑みたわわ」米粉パン

「笑みたわわ」米フレーク



写真提供：ライスアルバ(株) おおいた食品産業企業会

### 想定される用途・連携希望先

「笑みたわわ」の特徴を活かした米粉加工品の製造に関心がある企業や米加工業界との連携を希望します。

※本研究は、農水省委託 国際競争力強化技術開発プロジェクト「米粉向け品種・技術を活用した米生産から加工利用までの生産技術体系の開発 (R3-5)」の成果です。

代表研究者：荒木 悦子  
所 属：食品研究部門  
食品流通・安全研究領域



農研機構