

米粉加工向け高アミロース米品種



きた みず ほ

北瑞穂

育成期間：2003年 ▶ 2012年

「北瑞穂」は2014年に品種登録された、北海道向けの高アミロース米品種です。米粉麺や米粉クッキーなどへの加工適性に優れ、米粉加工向けとして米の消費拡大への貢献が期待されます。



品種の特徴

- アミロース含有率が一般品種の約1.5倍と高く、ご飯は硬くて粘りが少ないです
- ライスパスタは適度な硬さがあり食感・口当たりに優れます
- 米粉クッキーはサクサク感や味に優れます
- 北海道の広い地域で栽培可能です

農研機構 北海道農業研究センター

米粉加工向け高アミロース米品種

北瑞穂 きたみずほ

米の消費量が減少する中、従来の炊飯米とは異なる新たな米の用途開発・拡大が進められています。中でも、菓子やパン・麺などへの加工ができる米粉は、グルテンフリーという特徴もあり、小麦粉の代替として注目を集めています。そこで、寒地向けの多収で高アミロースの水稻品種の育成を進め、米粉としての適性を備えた「北瑞穂」を育成しました。これにより、米の消費拡大と食料自給率の向上を目指します。



品種の特徴

- 白米のアミロース含有率は約30%であり、一般の品種よりも約10ポイント高いです。
- 米粉麺は製麺時の作業性が良く、食感などの食味も優れます。
- 米粉クッキーはサクサク感に優れ、良食味です。

栽培上の注意

- 穂いもち病抵抗性は十分でないので、適正な防除に努めてください。
- 耐倒伏性は強くないので、極端な多肥栽培は避けてください。



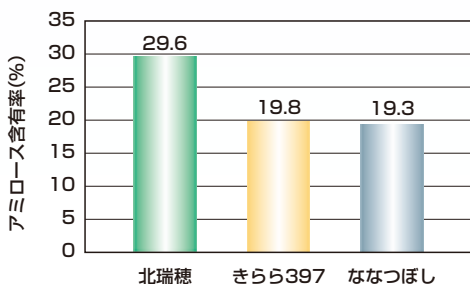
■「北瑞穂」の草姿

(左：北瑞穂、中：きらら397、右：ななつぼし)

■「北瑞穂」の主な特性 (北海道農業研究センター／札幌市 2009～11年 中苗移植・標肥区)

品種名	出穂期 (月日)	稈長 (cm)	精玄米重 (kg/a)	玄米重 標準比	玄米千粒重 (g)	穂ばらみ期 耐冷性	いもち病抵抗性		タンパク質 含有率 (%)
							葉いもち	穂いもち	
北瑞穂	7.31	81	60.6	114	21.8	強	やや強	やや弱	5.1
きらら397	7.30	69	53.4	(100)	22.4	やや強	やや弱	やや弱	6.8
ななつぼし	7.29	77	57.3	107	21.6	やや強～強	やや弱	やや弱	5.9

■アミロース含有率 (2009～11年)



◀ 種子の入手方法について
(農研機構ウェブサイト内)

https://www.naro.go.jp/collab/breed/seeds_list/index.html?北瑞穂

「北瑞穂」を使ったレシピはこちら ▶

<https://www.naro.go.jp/laboratory/harc/contents/Kitamizuho/index.html>



農研機構 北海道農業研究センター

お問い合わせ先

研究推進部研究推進室広報チーム TEL 011-857-9260

北農研

検索