

研究成果（品種）リーフレット

ミズホチカラ

米粉パンのふくらみが抜群
新規需要向き超多収米

倒れにくく、低コスト生産が可能



大きな穂を实らせるミズホチカラ

米粉用、飼料米用に普及が進んでいます。



農研機構



九州沖縄農業研究センター

ミズホチカラ

ふっくら米粉パンが作れて飼料にも使える、
暖地に適した晩生（おくて）の多収米品種です。

米粉パンのふくらみが抜群

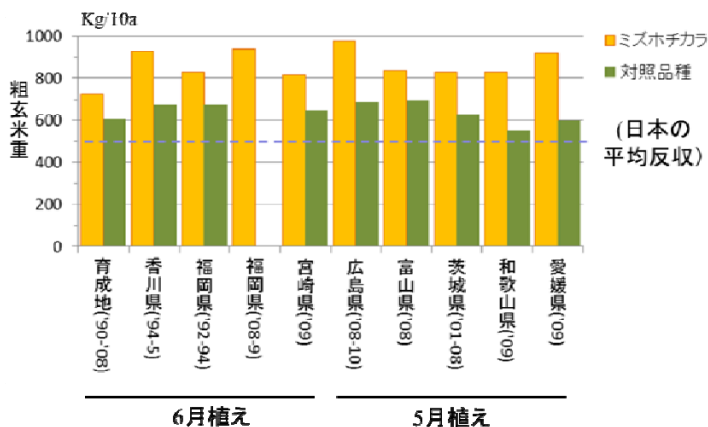
米粉製粉時のデンプン損傷が少なく、
パンなどの加工適性に優れています。



グルテン添加米粉パン(写真提供:熊本製粉(株))

従来品種より2割以上多く取れる

穂に多くのもみを付け、10aの田んぼから、800～
900kgもの玄米が収穫できた例も多く、安定して
たくさん取れることが実証されています。



Tips

「ミズホチカラ」の大きな穂を付けたくさん取れる特
性は、インディカ品種から導入されています。

倒れにくく直まきにも向く

「ミズホチカラ」は背丈が低く茎が太く倒伏に
は大変強い品種です。直まき栽培にも適して
います。熊本県で米粉用として普及している
ほか各地で飼料米用に生産されています。



ミズホチカラの草姿

Tips

注意:「ミズホチカラ」は成分名ベンゾピシクロンを含む
水田除草剤で薬害を生じることが確認されています。
これら薬剤は使用できません。

ホームベーカリーにも適します。

(参考)ホームベーカリーで作る米粉パンのレシピ

※パナソニック製等「早焼きコース」のある機種を使用して下さい。

○材料

米粉(パン用微細製粉) 200g
小麦グルテン 50g (米粉とグルテンはあらかじめよく混ぜておく)
砂糖 15g 塩 4g スキムミルク 10g ドライイースト 4g
水 200ml
無塩バター 30g ショートニング 20g ※無塩バター30gのみでも
よい。

○手順

- 1) 水をパンケースに入れ、そこにバターとショートニング以外の材
料を入れる。(機種によりドライイーストは別に所定の場所にセット)
 - 2) 早焼き食パンコースに設定し、スイッチオン
 - 3) 捏ねる工程開始から5分後に残りの材料(油脂類)を投入
 - 4) 焼き上がりを待つ。
- (それ以外はホームベーカリーの説明書に従ってください)

※米粉の特性等により焼き上がりに差があります。米粉とグルテン
に代えて、市販の米粉パン用グルテンミックス米粉も使えます。

Tips

「ミズホチカラ」のパン用米粉は(株)熊本製粉から
市販されています。

農研機構 九州沖縄農業研究センター 広報普及室

Tel:096-242-7682 E-mail:q_info@ml.affrc.go.jp

www.naro.affrc.go.jp/karc/

お問合せ先

九州沖縄農研 | 検索

(2014.03 作成)