

新品種の紹介

ふくらみの良い米粉パンが出来る水稻新品種「こなだもん」

成果情報 URL : http://www.naro.affrc.go.jp/project/results/laboratory/karc/2014/karc14_s02.html

【開発の背景】

水田を有効活用し、食料自給率を上げるため、米粉用や家畜のエサ用といった新規需要米への取り組みが推進されています。米粉用途に適する暖地向けの新規需要米としては「ミズホチカラ」がありますが、成熟がおそいため栽培できる地域が限られています。そこで、「ミズホチカラ」並の米粉適性を持ちつつ、より早く成熟し収穫できる「こなだもん」を育成しました。

【品種の特長】

「こなだもん」は「ミズホチカラ」より約1ヶ月早く収穫できます(表1)。その他の栽培特性は西日本で広く栽培されているブランド品種「ヒノヒカリ」に似ているため(表1、写真1)高標高地をのぞく西日本の広い範囲で栽培できます。「こなだも

ん」の米を製粉すると「ミズホチカラ」並にデンプンの傷みが少なく、かつ細かい米粉になります(表2)。そのため「こなだもん」の米粉を使うとふくらみが良く、型くずれしにくいパンを焼くことができます(写真2)。

【普及状況と今後の取り組み】

現在、主に兵庫県の農業団体により作付けされており、「こなだもん」の米粉を約1割含む米粉入りパンが市販されています(写真3)。しかし、「こなだもん」は「ミズホチカラ」より早く成熟しますが、収穫量は1割以上少なく米粉用品種としてはまだ不十分です。現在、より安価な米粉を製造できるように、「こなだもん」の収穫量を改良した新しい米粉用品種の開発に取り組んでいます。

【水田作研究領域 片岡 知守】

表1 「こなだもん」の栽培特性

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	茎の長さ (cm)	収穫量 (kg/a)
こなだもん	8.27	10.08	77	52.1
ヒノヒカリ	8.25	10.07	81	52.0
ミズホチカラ	8.31	11.02	72	59.3



写真1 「こなだもん」の草姿

表2 「こなだもん」の米粉の特性

品種名	デンプンの損傷 (%)	粒の大きさ (μm)
こなだもん	1.9	30.4
ミズホチカラ	1.9	34.1
こなだもん	2.1	34.8
コシヒカリ	5.5	44.4

湿式気流製粉により調製した米粉

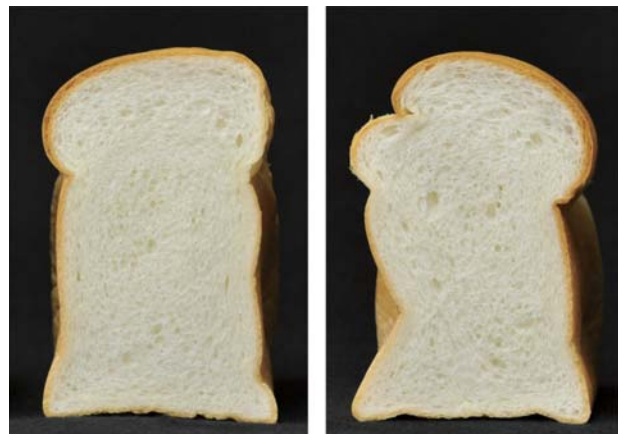


写真2 「こなだもん」(左)と「コシヒカリ」(右)の米粉パン

「こなだもん」の米粉パンの方がよくふくらみ、腰折れ等の変形が少ない。



写真3 「こなだもん」の米粉入りパン(市販品)