

製麺素材に適するゆで溶けしにくい
高アミロース水稻品種

越のかおり

お米で^{めん}麺を作る。

2008年育成。

「越のかおり」は、お米のデンプン成分のうち、

ご飯を硬くするアミロースが多いので、茹でて溶けにくく、

麺離れが良いため、**小麦の麺とは異なる**新たな

食感の商品ができます。



※写真はイメージです。



中央農業総合研究センター・北陸研究センター

<http://narc.naro.affrc.go.jp/inada/>

製麺素材に適するゆで溶けしにくい高アミロース水稻品種

越のかおり[®]

®



茹でても麺がくっつきにくい。

アミロースの含有量が高く、製麺時の麺離れが良く、麺への加工適性が高い製麺用品種です。

粒状は、ジャポニカ

選別、精米など従来のお米の生産設備で対応できます。



越のかおりの米麺
(左：越のかおり、右：春陽(中アミロース))



越のかおり コシヒカリ キヌヒカリ

北陸から九州まで広く栽培されている品種「キヌヒカリ」に、インディカ品種のアミロースが多い性質を戻し交配により取り入れた品種です。「コシヒカリ」より倒れにくい品種ですが、いもち病に弱く、穂発芽しやすいので、施肥には注意が必要です。

製品
開発例

米の麺として新しい食感の商品ができます。

白米中の成分と栽培特性 (育成地)					
品 種 名	アミロース含有量(%)	タンパク質含有量(%)	稈長(cm)	精玄米重(kg/a)	同左比率(%)
越のかおり	33.1	6.2	75	62.9	96
コシヒカリ	17.5	6.1	90	65.4	100



細麺



平麺



ホームページをチェック!

<http://narc.naro.affrc.go.jp/inada/koshinokaori/>
品種の特徴や栽培管理、加工、商品開発例、米めんレシピ、種子の入手などの情報を提供しています。

ツルツル、モチモチとした食感。和風、洋風、中華風、デザートなどメニューは工夫次第でバラエティ!!



米100%越のかおり麺



こめたんざく

普及促進協議会 ●加工利用 / (株)自然芋そば ●栽培技術 / 上越米粉研究会 ●研究開発 / 北陸研究センター

●お問い合わせ

中央農業総合研究センター 北陸研究センター

〒943-0193 新潟県上越市稲田 1-2-1
TEL.025-523-4131

北陸研究 |

検索



※この印刷物は環境に配慮し、米ぬか油を使用したライズインキで印刷しています。