

やわらかく、しっとり、  
もっちりしたパンができます

# 米粉パン用水稲

# ゆめふわり

◆ デンプンの損傷が少なく、  
微細な米粉ができます。

◆ 低アミロース米品種です。

◆ 出穂期、成熟期、収量性は  
「あきたこまち」とほぼ同じです。



## 育成のねらい

近年、製粉技術等の発達により米粉パンの製造販売が行われるようになってきました。また、製粉時の損傷デンプンの割合が少ないことなど、米粉パンに必要とされる品質特性も徐々に明らかになっています。そこで、米粉パンに適した特性を備えた新品種「ゆめふわり」を育成しました。

## 品種の活用面

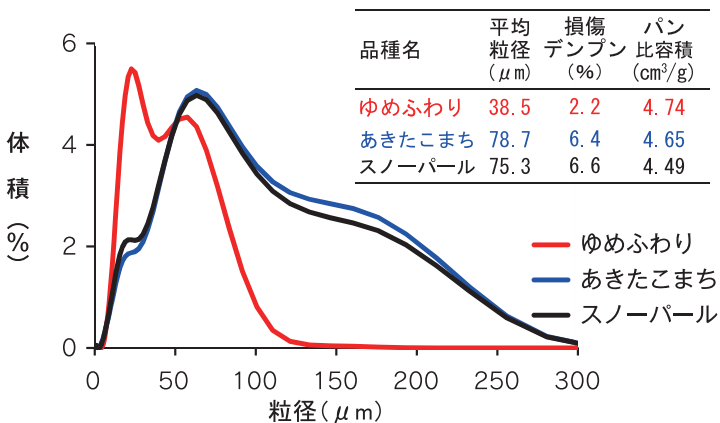
やわらかく、しっとり、もちりとした食感のおいしい米粉混合パンを製造できます。

## 栽培特性

出穂期、成熟期、玄米千粒重、精玄米重は「あきたこまち」と同程度で、稈長は「あきたこまち」より短く、倒れにくい品種です。

## 品質特性

- 「ゆめふわり」の米粉は「あきたこまち」や低アミロース米の「スノーパール」の米粉より粒径が小さく、損傷デンプンの割合が少ない粉です。
- 粒度分布は「あきたこまち」「スノーパール」と異なり、粒径が小さく狭い範囲に分布しています。小麦粉70%・米粉30%に6%のグルテンを添加した米粉混成パンの膨らみ（比容積）はやや優れます。
- 「ゆめふわり」のロール製粉米粉を原料にした小麦粉70%・米粉30%に6%のグルテンを添加した米粉混合パンは「あきたこまち」湿式気流製粉米粉を原料にしたものと比較し、「やわらかく」「しっとり」「もちり」とした食感があり、良食味です。



米粉の粒度分布・損傷デンプンと米粉混合パン比容積(2011年産米、湿式気流製粉)

### 《種子入手先》

農研機構東北農業研究センター 企画管理部 業務推進室 運営チーム  
電話.019-643-3443 FAX.019-643-3405

### 《利用許諾に関するお問い合わせ先》

農研機構 連携普及部 知財・連携調整課 種苗係  
〒305-8517 茨城県つくば市観音台3-1-1 電話.029-838-7390 FAX.029-838-8905

## 栽培上の留意点

耐冷性が弱いため、冷害常発地帯での栽培は避けてください。

### 損傷デンプンとは・・・

製粉時に圧力・熱などの物理的な力が加わることによって、穀物中のデンプン粒が損傷したものです。デンプンが損傷すると吸水性や酵素感受性が高まります。そのため、損傷デンプンの割合がパンの品質等に影響を及ぼします。

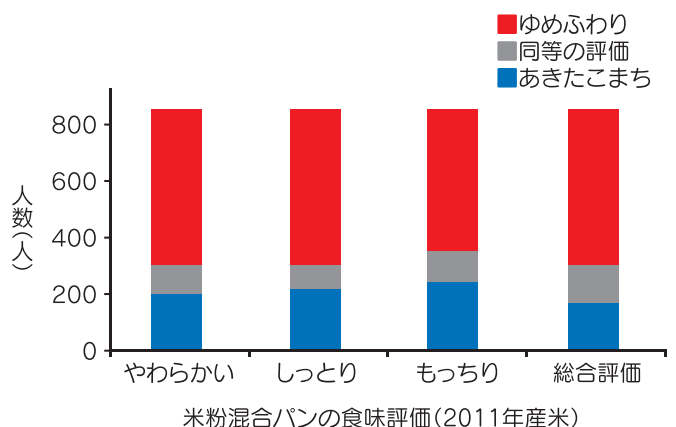
通常の米を製粉すると、粒径は小さいが損傷デンプンの割合は多い米粉、もしくは損傷デンプンの割合は少ないが粒径は大きい米粉になってしまいますが、「ゆめふわり」は改良されて、粒径が小さく、損傷デンプンの割合が少ない米粉になります。



▲ゆめふわり ▲あきたこまち ▲スノーパール

### 「ゆめふわり」の玄米・籾

玄米はやや円形で粒厚が厚く、アミロース含有率が低いいため、もちのような白さです。



米粉混合パンの食味評価(2011年産米)

品種に関するお問い合わせは

農研機構東北農業研究センター 企画管理部 情報広報課まで

〒020-0198 岩手県盛岡市下厨川字赤平4  
電話.019-643-3414 FAX.019-643-3588  
メール.www-tohoku@naro.affrc.go.jp http://www.naro.affrc.go.jp/tarc/

東北農研

検索

リサイクル適性  
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。