

国際競争力強化技術開発プロジェクト 米粉向け品種・技術を活用した米生産から 加工利用までの生産技術体系の開発 【研究概要図】

1. 研究目的

米粉の輸出を拡大するため、利用法として期待されるベーカリーや製麺向けの米粉用米の産地形成、米粉加工技術の開発、海外での重金属類規制基準も考慮した品種を早期に開発し、実需者と協力して輸出拡大に結びつける。

2. 研究背景

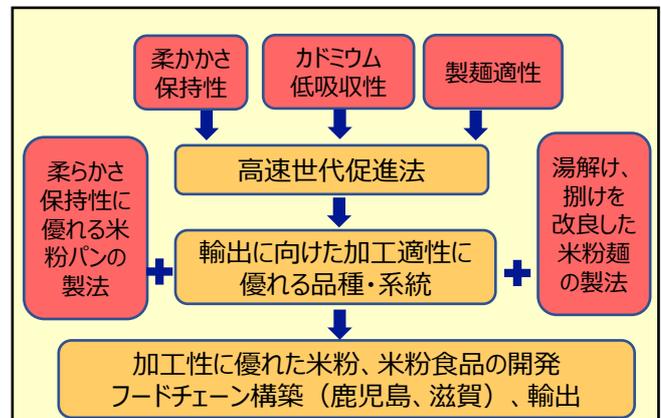
- ・ 米粉の輸出拡大には、競合他国と比較して加工性に優れた付加価値の高い米粉の開発が不可欠である。
- ・ 米粉はグルテンフリー食材として有望であるが、米粉パンは硬くなりやすいことが輸出に向けた課題となっている。また、海外での食品の重金属類規制基準も考慮した品種開発も重要である。



輸出を伸ばすチャンスとなる米粉の課題

3. 研究内容

- ①加工性に優れ、カドミウム低吸収性を併せ持つ品種を、高速世代促進技術を利用して早期に開発
- ②柔らかさ保持性に優れる米粉パン、湯溶け、捌けを改良した米粉麺の製法開発
- ③鹿児島県、滋賀県をモデル地域とした米粉用米の生産、製粉、加工の「フードチェーン」の構築



“加工性に優れた”米粉・米粉食品の開発

4. 達成目標・期待される効果

達成目標

- ・ 加工性に優れカドミウム低吸収性の品種・系統を1以上開発
- ・ 米粉食品新技术を1以上開発
- ・ 輸出につながるフードチェーンを1つ以上構築



期待される効果

- ・ 輸出に向けた高品質米粉の生産拡大
- ・ 米粉食品の美味しさ向上
- ・ 米粉用米生産による地域創生、輸出拡大

研究代表機関：農研機構食品研究部門

共同研究機関：農研機構作物研、農研機構中農研、農研機構九沖研、鹿児島農総セ、愛知農総試