

各都道府県において栽培可能な多収品種

都道府県	多収品種	特認品種
北海道	きたげんき、北瑞穂、 たちじょうぶ	そらゆたか
青森県	えみゆたか	ゆたかまる
岩手県	べこごのみ、いわいだわら、 ふくひびき、べこあおば、 夢あおば	つぶゆたか、つぶみのり、 たわわっこ
宮城県		東北211号
秋田県		秋田63号、たわわっこ
山形県		山形22号、山形糯110号
福島県		たちすがた、アキヒカリ、 まいひめ
茨城県		月の光、あきだわら、 ちほみのり
栃木県		月の光
群馬県		むさしの26号
埼玉県		アキヒカリ、初星
千葉県		
東京都		
神奈川県	べこごのみ、いわいだわら、 ふくひびき、べこあおば、 夢あおば、亜細亜のかおり、 オオナリ、もちだわら、 モミロマン、ホシアオバ、 みなちから、北陸193号、 クサホナミ、ふくのこ、 笑みたわわ	
山梨県		ふくおこし
長野県		ふくおこし
静岡県		どんとこい、あきだわら、月の光
新潟県		新潟次郎、アキヒカリ、 ゆきみのり、亀の蔵、 いただき、ゆきみらい
富山県		やまだわら、アキヒカリ
石川県		アキヒカリ、とよめき、 やまだわら
福井県		あきだわら、シャインパール
岐阜県		あきだわら、アキヒカリ
愛知県		タチアオバ、もみゆたか、 とよめき

都道府県	多収品種	特認品種
三重県	べこごのみ、いわいだわら、 ふくひびき、べこあおば、 夢あおば、亜細亜のかおり、 オオナリ、もちだわら、 モミロマン、ホシアオバ、 みなちから、北陸193号、 クサホナミ、ふくのこ、 笑みたわわ	タチアオバ、あきだわら、 やまだわら
滋賀県		吟おうみ
京都府		あきだわら、やまだわら
大阪府		
兵庫県		あきだわら、兵庫牛若丸
奈良県		
和歌山県		
鳥取県		日本晴、コガネヒカリ
島根県		みほひかり
岡山県		中生新千本、とよめき、 やまだわら
広島県		中生新千本
山口県		あきだわら
徳島県		
香川県		
愛媛県		媛育71号
高知県		とよめき、たちはるか
福岡県	ツクシホマレ、夢一献、 タチアオバ	
佐賀県	レイハウ、さがうらら	
長崎県	夢十色	
熊本県	タチアオバ、越のかおり	
大分県	タチアオバ	
宮崎県	タチアオバ、み系358、宮崎52号、 ひなたみのり	
鹿児島県	タチアオバ、ルリアオバ、 ミナミユタカ、夢十色、 夢はやと、くいつき	
沖縄県		

米粉パン・米粉麺に適した米粉専用品種（1）

- 粉の需要拡大に向けて、原料用米の生産面では、米粉パンに適した「ミズホチカラ」や「笑みたわわ」、米粉麺に適した「亜細亜のかおり」等、各地において加工適性や収量に優れた品種を開発。
- 米粉に適した米粉用米の生産が各地で増加しており、これらを使用した米粉製品が各地で開発。

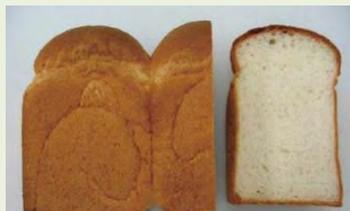
米粉パンに適した品種

ミズホチカラ

- ・「ミズホチカラ」は多収で「ヒノヒカリ」より20日程度遅く成熟する米粉用品種。
- ・収量は、「ヒノヒカリ」より41%多収(686kg/10a)。
- ・米粉パンのふくらみが良く、米粉加工適性に優れる。
- ・栽培適地は、暖地の普通期栽培地帯と温暖地平坦部の早植え地帯(主に九州)。



ミズホチカラ



「ミズホチカラ」の米粉パン

ほしのこ

- ・「ほしのこ」は製粉特性が優れ、米粉原料に向く品種。
- ・パン・洋菓子等として小麦粉の代わりに使える米粉が一般品種より容易に製造可能。
- ・栽培適地は北海道。



ほしのこ



「ほしのこ」の米粉で作ったパン

笑みたわわ

- ・「笑みたわわ」は、多収で「ヒノヒカリ」より10日ほど遅く成熟する米粉用品種。
- ・収量は、「ヒノヒカリ」よりかなり多収(677kg/10a)。
- ・米粉の粒径が小さく、損傷デンプンの割合が低い米粉が得られやすく、製粉適正に優れる。
- ・栽培適地は暖地及び温暖地(関東以西)。



笑みたわわ



「笑みたわわ」の米粉パンケーキ

こなだもん

- ・「こなだもん」の玄米収量は「ヒノヒカリ」とほぼ同じ。
- ・米粉の損傷デンプンが少なく、粒も細かいため、パンが膨らむ。
- ・焼いてから時間が経っても比較的固くなりにくいのが特徴。
- ・栽培適地は暖地及び温暖地。



こなだもん



「こなだもん」の米粉パン

米粉パン・米粉麺に適した米粉専用品種（2）

米粉麺に適した品種

ふくのこ

- ・「ふくのこ」は、アミロース含有率が27%程度で、従来の高アミロース品種と同様に、米粉麺への加工が可能。
- ・「ヒノヒカリ」と収穫時期はほぼ同じで、2割ほど多収。
- ・栽培適地は、「ヒノヒカリ」の栽培が可能な関東以西の平坦地。



ふくのこ



「ふくのこ」の米粉麺

亜細亜（あじあ）のかおり

- ・「亜細亜のかおり」は、アミロース含有率が32%程度の高アミロース米品種。
- ・「コシヒカリ」よりも収穫期が遅く、標肥栽培で789kg/10aと多収。
- ・米麺に適し、アジア風の米麺としての利用が期待。
- ・栽培適地は、北陸から東海、関東以西。



亜細亜のかおり



亜細亜のかおり

越のかおり

- ・「越のかおり」は、アミロース含有率が33%程度の高アミロース品種。
- ・麺に加工すると茹でてでも溶けにくく、麺離れが良いので新しい食感。
- ・北陸では「コシヒカリ」、「キヌヒカリ」と同じ中生品種。
- ・収量は「コシヒカリ」よりもやや劣るが、「キヌヒカリ」と同等。



越のかおり



「越のかおり」を使った商品例

北瑞穂（きたみずほ）

- ・「北瑞穂」はやや多収(600kg/10a)の高アミロース米品種。
- ・米粉の加工適性が高く、ライスパスタやクッキーに適している。
- ・栽培適地は北海道。



北瑞穂



「北瑞穂」で試作したライスパスタ

あみちゃんまい

- ・「あみちゃんまい」はアミロース含有率が30%程度の高アミロース米品種。
- ・生育は「コシヒカリ」より早く、「ひとめぼれ」と同等。
- ・栽培適地は、東北中南部、北陸及び関東以西。



あみちゃんまい



あみちゃんまい

注）これら9品種は需要に応じた米の生産・販売の推進に関する要領(令和5年3月31日一部改正)において米粉専用品種として示された品種。
このほか、米粉専用品種には都道府県知事特認品種も含まれる。