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長。
・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