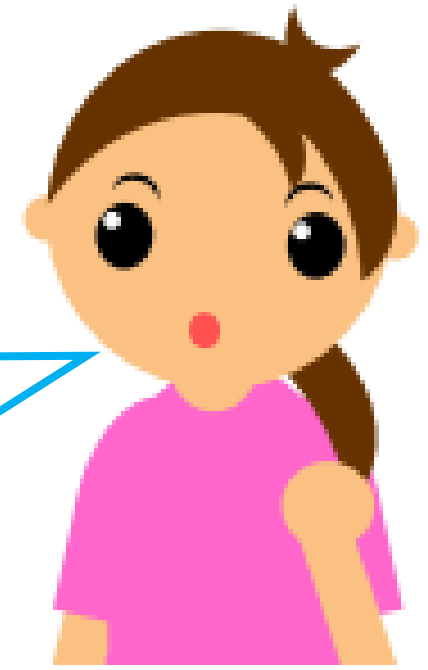


生産者もいろんな品種を作ってるっ ちゃわー！！

料理の用途によって
使用するお米の品種が
変わるのね～！

宮崎県ではどんな品種を
作っているのかな？

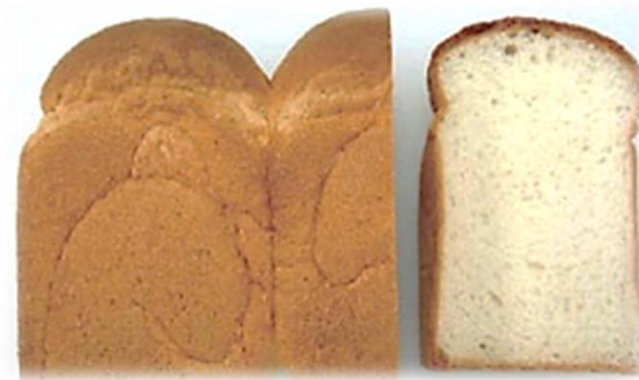


米粉を使った製品に適した米粉用米の生産が各地で増加。加工適性や収量に優れた品種が開発されています。

宮崎県で作付されている米粉用多収**品種**はこれ！！

ミズホチカラ

多収で米粉パンのふくらみが
良く、米粉加工適正に優れ
る。



笑みたわわ

多収で米粉の粒径が小さく、
製粉適正に優れる。



ミズホチカラ、笑みたわわは
パンの膨らみが良い！

ふくのこ

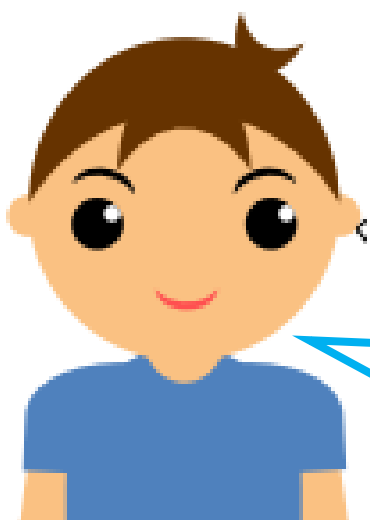
多収でアミロース含有率が27%と
高く、米粉麺に適している。



ひなたみのり

活躍に期待！！

令和6年産から宮崎県の米粉用向け専用品種として認定。
生産面積の拡大が期待されている。



宮崎県内で生産される米粉用米の9割程度は宮崎県
学校給食会を通じて米粉パン等に変身！
県内の幼稚園、小学校、中学校、高等学校の給食で
提供されているんだ。