

米粉用向け専用品種マッチングセミナー
2024年 1月15日

新品種でひろがる米粉の用途

～品種別に紹介する米粉の個性～



写真提供：株式会社 兵四郎ファーム

九州沖縄農業研究センター
片岡知守



※ 農研機構（のうけんきこう）は、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構のコミュニケーションネーム（通称）です。

NARO

0

米はいろいろ 大きさ、形、色



1

1

米粉パンに適する米粉の特性と品種



22.2%

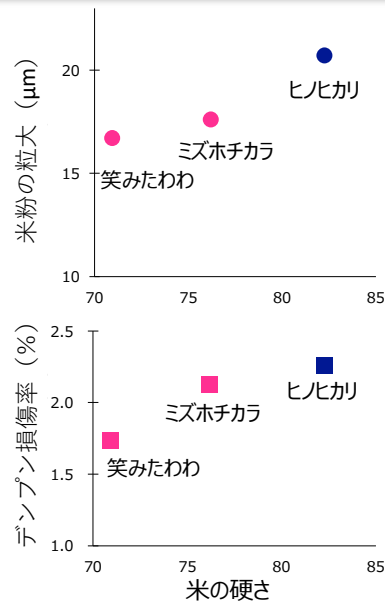
9.3%

2.6%

白く濁った米の割合

ミズホチカラ, 笑みたわわ ---- 米粒が軟らかい

- 弱い力で崩れやすい
- = 無理なくデンプンの粒にほぐれる
- = **細かい粒**になりやすい
- = 衝撃や熱で**デンプン粒**がいたみにくい
(損傷デンプンが少ない)



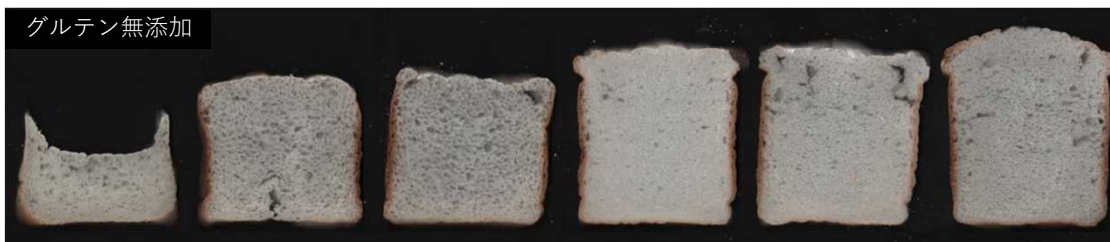
4

4

米粉パンに適する米粉の特性と品種



アミロース含有率と米粉パンの膨らみ



グルテン無添加

10.0%

ぴかまる

16.1%

ヒノヒカリ

18.1%

日本晴

22.4%

ミズホチカラ

22.6%

笑みたわわ

28.3%

ふくのこ

○膨らまない

○もちもち食感
× 気泡が粗い
× 型崩れ

○よくふくらむ
○適度なしっとり感
○きめが細かい

○よくふくらむ
× パサパサ

形と味のバランス

Aoki et al. 2023. Food Science and Technology Research, 28

5

5



くりーむパンで有名な株式会社八天堂
(広島県三原市)

「くりーむパン」のカスタード
クリームを活用した新しい商品を



米粉本来の素材の魅力を感じ、
米粉を取り入れた菓子パン等を販売

“凍ったまま” 食べる
クリームパンを試作

アイスクリームマシーンでクリームの加工を試したが
→ クリームが重く引き締まってしまう、
求めている軽いくちどけとは離れてしまった

株式会社八天堂ホームページ (https://hattendo.jp/#top_ab) を改変
写真：株式会社八天堂様 提供

カスタードクリームに含まれる小麦粉を米粉にしてみたところ・・・
凍ったままでもくちどけの良いクリームに！

“凍ったまま” 食べる
「まるでアイスなくりーむパン」



<https://hattendo.jp/shop/g/gC001/>



チョコレート味

2023年12月12日新発売
全国のファミリーマートで



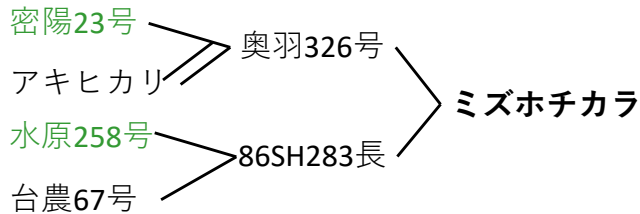
まるでアイスのような新感覚のくりーむパン
※本商品はアイスクリームではなく、凍ったまま食べる「菓子パン」です。

株式会社八天堂ホームページ (https://hattendo.jp/#top_ab) を改変
写真：株式会社八天堂様 提供

米粉パンに適する品種 ミズホチカラ



系譜



韓国の多収インド型品種（緑）と
台湾の多収日本型品種 を交配



穂が大きい & 実入りが良い

8

8

米粉パンに適する品種 ミズホチカラ



福岡県 6月中旬植え



1穂に多くの種モミがつく(約4割増し)

肥料	品種名	出穂 (月日)	茎長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (/m ²)	粗玄米重 (kg/a)	クズ米 (%)	千粒重 (g)
標肥	ミズホチカラ	8.31	74	21.9	264	63.7	5.7	23.7
	ニシホマレ	9.01	83	20.4	324	52.3	4.2	23.1
多肥	ミズホチカラ	9.01	76	20.8	306	71.6	3.7	23.1
	ニシホマレ	9.04	91	19.4	358	59.3	1.2	22.9
極多肥	ミズホチカラ	9.05	76	21.5	313	75.8	8.5	23.3
	ニシホマレ	9.06	88	19.7	365	60.0	4.8	22.8

- ・ 穂が出る時期はヒノヒカリより1週間ほど遅い
- ・ 成熟はさらに遅く、収穫は10月末～11月上旬
- ・ 背丈が低いので倒れる心配はない
- ・ 食用品種より20%以上収穫量が多い
- ・ アミロース22～24%
- ・ 米粉の損傷デンプンが少ない

9

9

米粉パンに適する品種 ミズホチカラ



グルテン添加

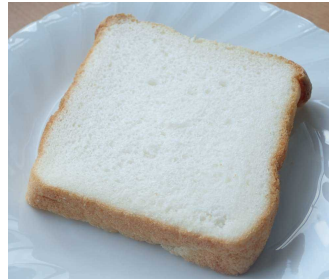


ミズホチカラ

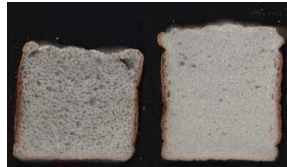


あきまさり

写真：熊本製粉（株）



グルテン無添加



日本晴

ミズホチカラ

グルテン無添加でも
膨らみが良くキメの細かい
パンが焼ける



熊本製粉（株）の製品

10

10

ミズホチカラ 栽培上の留意点

(九州・近畿・中国・四国)



平野部で5月に植えられる地域が望ましい
収穫は10月末～11月

中山間部で栽培すると実が入らないうちに冬が来る



肥料を十分に与える

チッソ成分で16kg/10a程度が望ましい
可能なら堆肥を1t/10a入れる



肥料が少ないと食用品種より収穫が減る場合も

疎植にしない

坪あたり60～70株植える

疎植すると穂が大きくなりすぎてクズ米が増える

→ 米粉としての品質が下がる！

除草剤成分ベンゾピシクロンは禁止

苗が枯れる

※使用してはいけないトリケトン系の
除草剤成分：ベンゾピシクロン、
メソトリオン、テフリルトリオン



いもち病を防除する

常発地では枯れて全滅することも

トビイロウンカを防除する

多発年では枯れて全滅することも
収穫まで時間がかかるので注意



米品質に関する契約を交わす

玄米は白濁が極めて多く、
検査等級は3等以下の可能性

11

11

九州向け米粉用品種「ミズホチカラ」



標準作業手順書 (SOP)

多収を得るための栽培法や栽培試験データなどが掲載されています



https://www.naro.go.jp/publicity_report/publication/files/SOP20-502K20200930.pdf

12

12

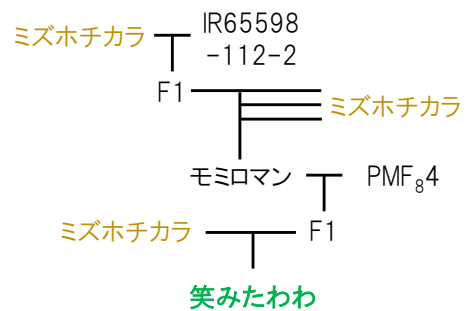
西日本向け米粉パン用品種 笑みたわわ



笑みたわわ(有機試験栽培)
株式会社兵四郎ファーム

朝倉市 2017.10.24

系譜



13

13

西日本向け米粉パン用品種 笑みたわわ



肥料	品種名	出穂 (月日)	成熟 (月日)	莖長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (/m ²)	精玄米重 (kg/a)	クズ米 (%)	千粒重 (g)
標肥	笑みたわわ	8.22	10.26	90	22.1	291	67.7	8.3	22.7
	ヒノヒカリ	8.23	10.15	83	18.2	421	45.5	17.6	20.8
多肥	笑みたわわ	8.21	10.24	88	22.2	312	69.2	8.6	22.7
	ヒノヒカリ	8.21	10.16	85	18.3	416	48.5	14.8	20.9

福岡県 6月中旬植え

- ・ **穂が出る時期**はヒノヒカリと同じ
ミズホチカラより約10日早い → **広く西日本で栽培が可能**
- ・ 収穫はヒノヒカリより約1週間遅い
- ・ ミズホチカラに近い**多収**
- ・ **玄米は白濁が極めて多い** → 検査等級は3等以下の可能性

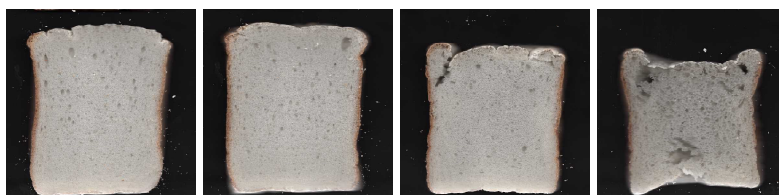
14

14

西日本向け米粉パン用品種 笑みたわわ



グルテン無添加米粉パン



笑みたわわ

ミズホチカラ

ヒノヒカリ

コシヒカリ

ミズホチカラ並に膨らみ、
キメが細かい

パンケーキ (断面)

笑みたわわ

ミズホチカラ

コシヒカリ



アミロース 20.6~22.4%

生地が流れずに、
まとまって良く膨らむ。

15

15

米粉パン用品種 笑みたわわ 活用例



株式会社兵四郎ファーム
福岡県朝倉市

“小麦にも負けない米粉を作ればいいじゃないか”



7大アレルギーフリー簡単バナナケーキ



写真：(株)兵四郎 提供
<https://hyoshiro-farm.co.jp/>

16

16

米粉パン用品種 笑みたわわ 活用例



ライスアルバ株式会社

米粉製造専門会社
大分県大分市

大分県産米粉
自ら生産者を確保

学校給食米粉パン



約20t
(2022年、米粉量換算)
「ヒレカリ」とのブレンド

虹の穂

グルテンフリーの米粉パン専門店

グルテンフリー米粉パン



- ・海外へ向けたグルテンフリー米粉バゲットの開発
- ・東京の有名高級ホテル数社にもグルテンフリーの米粉パンを出荷
- ・グラタンにもマッチ

米フレーク 2023年9月輸出開始



- ・パン粉のような用途（製法は全く異なる）
- ・「笑みたわわ」は製品歩留まりが高い

おおいた、食のたすき。 Webページを改変 <https://shokunotasuki.jp/company/ricealba/>

17

17

米粉パン用品種 笑みたわわ 活用例



VITAGORAを通じフランスでニーズ調査

調査対象者	高評価の商品
シェフ	米フレークを使用した カツレツ
料理学校の先生	プレミアム米粉の 焼き菓子 小麦粉とのブレンドパン
消費者	米粉を使用した冷凍バゲット

VITAGORA フランスの農業・食品産業イノベーションクラスター

リヨンのレストランで高評価 イベリコ豚のカツレツに試用



リヨンの伝統的なレストラン

18

18

米粉パン用品種 笑みたわわ 活用例



米ゲル



ゼリー状

ゴム状

米粒のまま → 炊飯・糊化 → 高速せん断攪拌

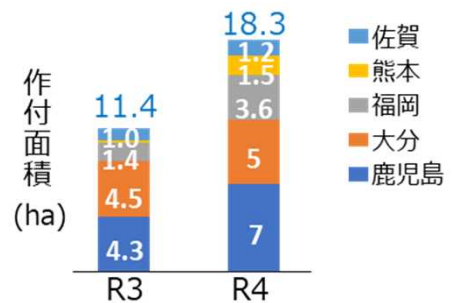
多彩な用途：

ドーナツ、餃子、麻婆豆腐、プリン、シュークリーム、メロンパン、クリームパン、水饅頭（那珂市商工会、茨城県）
https://www.nakashishokokai.com/assets/images/news/nw_dc_180115_2.pdf

「笑みたわわ」を米ゲル用品種として推奨

茨城県農業総合センター農業研究所 2020年
<https://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/noken/seika/r2pdf/documents/r2-7.pdf>

埼玉県春日部市 2023年から



埼玉県、茨城県、群馬県、京都府でも普及が始まっている

19

笑みたわわ 栽培上の留意点 (九州・近畿・中国・四国)



九州以外では5月植え

収穫は10月中旬～末

中山間部で栽培すると実が入らないうちに冬が来る



肥料を十分に与える

チッソ成分で14kg/10a程度が望ましい
可能なら堆肥を1t/10a入れる



肥料が少ないと食用品種より収穫が減る場合も

疎植にしない

坪あたり60～70株植える

疎植すると穂が大きくなりすぎてクズ米ばかりになる

→ 米粉としての品質が下がる！

除草剤成分ベンゾビスクロンは禁止

苗が枯れる



いもち病を防除する

常発地では枯れて全滅することも

トビイロウンカを防除する

米品質に関する契約を交わす

玄米は白濁が極めて多く、検査等級は3等以下の可能性

20

20

西日本向け米粉用品種「笑みたわわ」



SOP22-208K

禁転載

米粉用多収品種
「笑みたわわ」
の栽培技術
標準作業手順書

公開版



米粉パン、米粉パンケーキの画像提供：(株) 長四郎ファーム

農研機構

標準作業手順書 (SOP)

多収を得るための栽培法や栽培試験データなどが掲載されています



https://www.naro.go.jp/publicity_report/publication/files/SOP22-208K20221130a.pdf

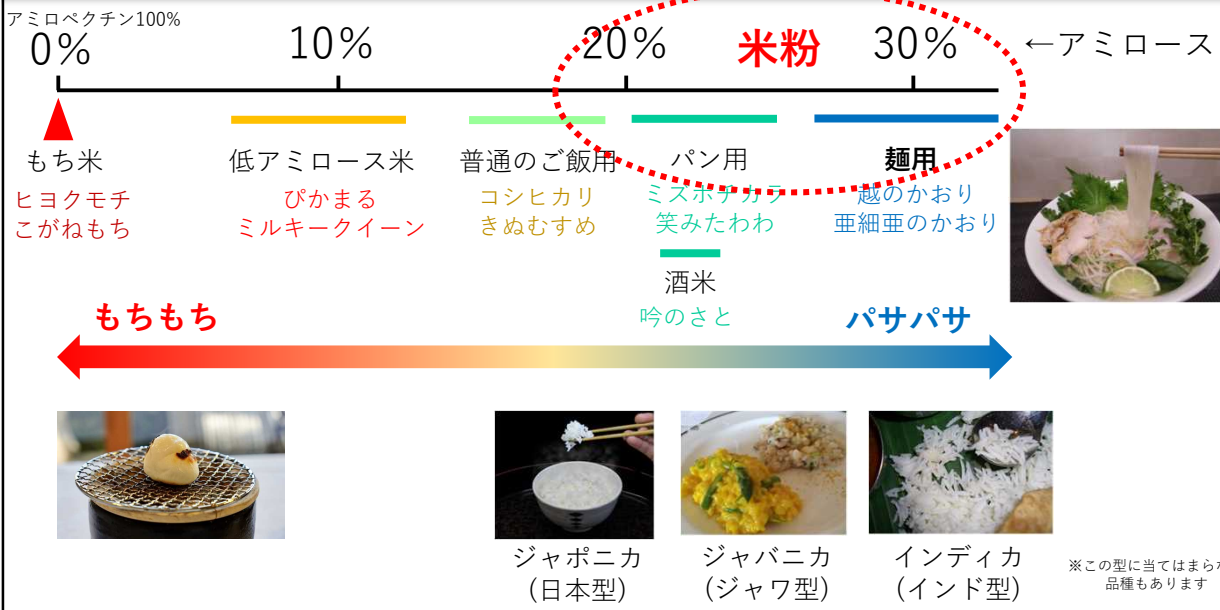
長崎県成果情報

<https://www.pref.nagasaki.jp/e-nourin/nougi/theme/result/R2seika-jouhou/shidou/S-02-11.pdf>

21

21

米デンプンのアミロース含有率と品種



亜細亜に広がる米麺文化



米粉を麺にも使えないか



高アミロース 33%程度 中アミロース 22%程度



普通のご飯用品種の米粉麺
(中アミロース米)

- 作業性が悪い
- 麺どうしがくっつく
- のどごしも悪い

国内で高アミロース米は
ほとんど作られてこなかった



実用的な高アミロース米品種がない

24

24

インドの高アミロース米品種を改良 越のかおり



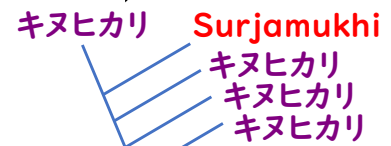
Surjamukhi(サージャンキ)
インド原産の在来品種



- ・ 高アミロース米
- ・ 穂からモミが落ちやすい
- ・ 米が細長く割れやすい
- ・ 背が高く倒れやすい



日本で栽培しやすく改良
4回交配



越のかおり

2007年

アミロース 30~35%

25

25

国産の高アミロース米で美味しい米麺



米麺の製造工程 株式会社 自然芋そば（新潟県上越市）

1. 製粉・攪拌

原材料受入れ → 自社製粉 → 配合 → 加水・攪拌
※大出口泉水の清らかな水

2. 蒸練（じょうれん）

攪拌した米粉懸濁液を蒸練機に入れ、生地を作る
米粉液を蒸気で加熱しながら練る → **デンプンがアルファ化（糊化）**される → 生地に粘りが出る → 製麺可能に



原料米：新潟県産

越の香り

100℃以上、7分以上を確保
することで殺菌処理



3. 延圧・冷蔵・熟成

蒸練された生地を機械で延ばす
→ 低温で約1日間熟成

新潟県福祉保健部生活衛生課ページを改変
http://www.fureaikan.net/syokuinfo/mysite2/jinenjosa_virtual.html

26

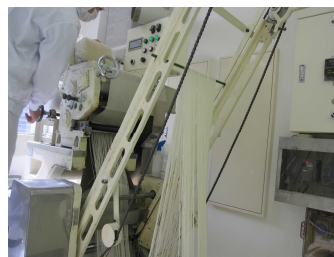
26

国産の高アミロース米で美味しい米麺



4. 切出（きりだし）

専用の機械で一定の太さに切り出す



5. 乾燥・切断

切り出した麺を乾燥室へ



一定の水分以下になるまで乾燥



長さを揃えて切断

- 6. 計量・袋詰
- 7. 金属探知

乾麺



新潟県福祉保健部生活衛生課ページを改変
http://www.fureaikan.net/syokuinfo/mysite2/jinenjosa_virtual.html

27

27

国産の高アミロース米で本格的な生米麺



トムヤムクンフォー

“本場の米麺を日本でも味わってほしい”

- ・100%上越産「亜細亜の香り」使用
- ・生めん
- ・自社開発の特別な製麺法
- ・タイ料理チェーン店に供給



株式会社自然芋そばページを改変 28

<https://www.jinenjosoba.co.jp/shopdetail/000000000298/zakkokumen/page1/recommend/>

28

国産の高アミロース米で本格的な生米麺



米麺・・・アジアの主流は「生麺」 ← 製造・保存が難しい
国内流通のほとんどが「輸入乾麺」

マンゴツリーカフェ大阪

大阪市北区梅田3-1-3 ルクア大阪10F

アークランドサービスホールディングス株式会社
連結子会社 株式会社ミールワークスが手がけるタイ料理チェーン



<https://www.arclandservice.co.jp/mangotree/>

“日本国内でも、おいしい生麺を提供したい！”

最上級の「プレミアム生米麺」

オリジナル生米麺

タイ料理に欠かせない「米麺」の本物の味わい・口当たりを実現するため、マンゴーツリーが自社工場数年をかけて試作を重ね開発した、日本ではなかなか出会えない食感のオリジナル生米麺“クイッティオ”。生米麺ならではのもちもち食感と風味豊かな味わいが特徴です。

トムヤムヌードル

“センレックトムヤム”

Fresh rice noodle with spicy & sour soup

カリッと揚げた香ばしい海老入りのヌードル。「甘・辛・酸」に牛乳が入ったマイルドなトムヤムクンとオリジナル生米麺のバランスが絶妙。

定番センレックナム

“センレックナム”

Fresh rice noodle with chicken & pork soup

タイの屋台でもよく食べられている、あっさりとした味わいのヌードル。調味料セットでお好みの味付けに。

29

29

高アミロース米をお手頃価格に 亜細亜のかおり



ミズホチカラ ----- やまだわら
多収

Surjumukhi ----- 越のかおり
高アミロース

亜細亜のかおり

- ・成分と麵の食味は越のかおり並
- ・越のかおりより20～25%多収
- ・アミロース30～35%

肥料	品種名	出穂 (月日)	成熟 (月日)	茎長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (/m ²)	精玄米重 (kg/a)	千粒重 (g)
	亜細亜のかおり	8.14	10.02	79	18.8	408	78.9	26.5
標肥	越のかおり	8.02	9.12	83	17.5	393	65.8	23.6
	コシヒカリ	8.03	9.14	96	19.7	446	65.6	22.8
多肥	亜細亜のかおり	8.13	10.04	80	19.4	402	81.7	26.4
	越のかおり	8.02	9.14	84	17.9	423	64.5	23.5

新潟県上越市 5月中旬植え

30

30

亜細亜のかおり 栽培上の留意点

(近畿・中国・四国)



山間地には適さない

山間部で栽培すると実が入らないうちに冬が来る

いもち病を防除する

穂いもちに弱いので激発のおそれがある



冷害が来る地域では栽培しない

耐冷性が弱いので、冷夏では不稔が多発して減収のおそれがある



生産者：上越米粉研究会

極端な多肥栽培はしない

茎が長くやや倒れやすい。倒れると減収や品質低下をまねく。

詳細は論文で

松下ら (2020) 多収の高アミロース米水稻品種「亜細亜のかおり」の育成
https://www.jstage.jst.go.jp/article/naroj/2020/5/2020_11/_pdf/-char/ja



31

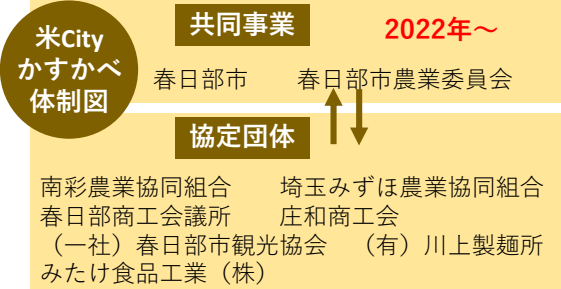
31

亜細亜のかおり 活用例

埼玉県 春日部市



水田の危機
水田には
米が最適



情報・素材・写真は春日部市提供

(山口市の例)

32

32

亜細亜のかおり 活用例

埼玉県 春日部市



春日部に来たら、米粉の料理・お菓子を楽しめる！ ← **目標** 米粉の魅力を市外にも



- 生産** 米粉への適性品種を採用
亜細亜のかおり 笑みたわわ
- 製粉** 設備投資：**微粉碎できる機械**
麺に適したミックス粉などを提案できる
- 加工** 麺の味と食感がうどんとは違う
具材を加える料理が合いそう
麺が切れやすい ← **改善課題**



情報・素材・写真は春日部市提供

33

33



米粉を使って作ってみました

「米Cityかすかべ」の二つの協力団体が、実際に収穫された「亜細亜のかおり」を使って商品を試作しました。



麺

白く輝く麺を生かして

国内産で一番強い強力粉を取り寄せて配合。最終的に米粉7：小麦粉3の割合に。「麺が太い方がおいしいですね。麺自体が白くてつやつやできれいだから、シンプルにつけ麺にする以外に、地元の野菜と彩りよく合わせても、お店で出すなら新米の季節限定にするのが良さそうです。「米粉麺」は言いづらから、いい呼び方があればいいですね。」



埼玉農産物生活衛生同業組合 春日部支部 支部長 福田 吉信さん



手順を変えて食感を改善

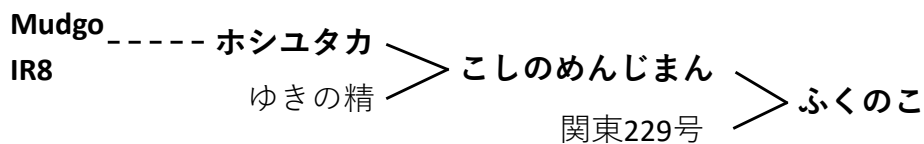
開発研究班の4人は米粉を使ったマドレーヌとシフォンケーキを試作。後継者や米の価格の問題など生産者から直接話を聞いたことで「よりよい商品を作りたい」（日向さん）という思いを強くしたそう。マドレーヌは最初食感に問題があったものの、手順を変えることで改善。「米粉自体の味のおいしさが伝わるクッキーとかも作りたい」（佐藤さん）



杉戸農業高校 食品流通科 佐藤 麻希さん 日向 彬人さん 小松 奏哉さん 関口 巧真さん

https://www.city.kasukabe.lg.jp/material/files/group/2/20230601_kasukabe_all_web.pdf

西日本・九州用の高アミロース米 ふくのこ



品種名	出穂 (月日)	茎長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (/m ²)	精玄米重 (kg/a)	千粒重 (g)	穂いもち 抵抗性	縞葉枯病 抵抗性
ふくのこ	8.20	81	19.4	305	64.0	22.1	強	○
ヒノヒカリ	8.20	90	18.7	381	53.8	21.5	やや弱	×
きぬむすめ	8.15	88	18.9	352	60.4	21.7	やや弱	×

広島県福山市 6月上旬植え

- ・ アミロース約29%
- ・ ヒノヒカリより約20%多収
- ・ 米の形は普通

ふくのこ 栽培上の留意点

(九州・近畿・中国・四国)



九州では6月植えが可能
本州西部では5月植えが望ましい
田植えが遅いと収穫量が減る

刈遅れしない

穂発芽しやすいので、収穫が遅くなると
品質低下のおそれがある

肥料を十分に与える

チッソ成分で12kg/10a程度は可能
倒れにくいので、やや多肥でも可



品種の詳細

https://www.naro.go.jp/publicity_report/press/files/warc_press20161024a1.pdf



極端な疎植にしない

坪あたり60株以上植える
疎植すると穂数が不足するおそれがある



写真提供：糶こめのはな

36

36

ふくのこ 活用例 福岡県遠賀町



美味しくてヘルシーなお米の麺を、もっと手軽に食べてほしい



おなが米めん製造所
糶 こめのはな

遠賀町産 ふくのこ
“地産地消にこだわります”



写真提供：糶こめのはな

<https://camp-fire.jp/projects/view/578005>

37

37

極早生の 高アミロース米 あみちゃんまい



Mudgo IR8 ----- ホシユタカ ゆきの精 > こしのめんじまん 北陸191号 > あみちゃんまい

肥料	品種名	出穂 (月日)	茎長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (/m ²)	精玄米重 (kg/a)	千粒重 (g)
	あみちゃんまい	7.27	84	18.8	321	60.9	21.7
標肥	コシヒカリ	8.05	96	19.5	372	63.7	22.4
	越のかおり	8.03	85	17.5	361	63.1	23.3
	あみちゃんまい	7.26	90	19.7	354	73.6	22.0
多肥	コシヒカリ	8.06	104	19.5	427	53.0	22.4
	越のかおり	8.03	87	17.8	393	65.6	23.6

- ・コシヒカリより
約**10日**早く出穂
- ・コシヒカリより
多肥で17%多収
- ・アミロース
28.3~33.0%

新潟県上越市 5月中旬植え

- ・耐冷性が弱いので、常襲地では栽培しない

詳細は論文で 松下ら (2018) https://www.naro.go.jp/english/laboratory/carc/files/CARC_Report_03_2.pdf 38



北海道向け 高アミロース米 北瑞穂



品種名	出穂 (月日)	成熟 (月日)	精玄米重 (kg/a)	耐冷性
北瑞穂	7.31	9.19	60.6	強
きらら397	7.30	9.15	53.4	やや強
ほしのゆめ	7.29	9.13	57.3	やや強

アミロース 29.6%

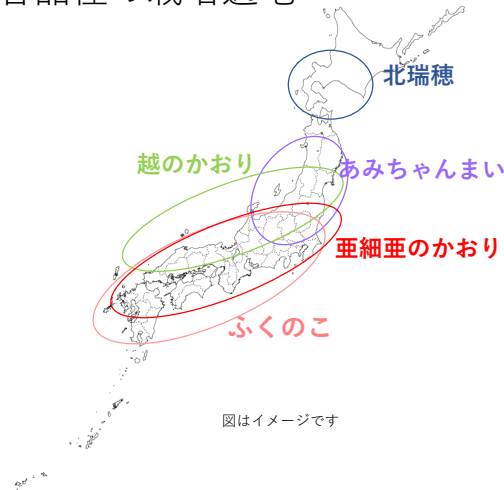
粒食としても利用



高アミロース米 品種で加工適性が違う？



各品種の栽培適地



品種名	高アミロース原品種	アルカリ崩壊性 /尿素崩壊性
亜細亜のかおり	Surjamukhi	難
越のかおり	Surjamukhi	難
ふくのか	Mudgo IR667-98	易
あみちゃんまい	Mudgo IR667-98	易
こしのめんじまん	Mudgo IR667-98	易
ホシユタカ	Mudgo IR667-98	易
夢十色	密陽21号 IR2061-214-3	易
さち未来	Engatek	易

澱粉合成酵素 II a (SS IIa) がインド型
 アミロペクチンの短鎖 (ブドウ糖が7~11個) ----- 少ない
 中鎖 (// が13~23個) ----- 多い

↓

- ・デンプンの糊化特性が変化
- ・麺の味への影響は不明

米粉用品種の種モミの入手先



農研機構育成品種の種苗入手先リスト

農研機構育成品種の種苗入手先リスト

https://www.naro.go.jp/collab/breed/seeds_list/index.html

以下の表は、農研機構が育成した品種を栽培し、収穫物の販売等を行う場合の種子・種苗の入手先リストです(農研機構と品種利用許諾契約を締結した機関のうち、掲載をいただいた機関の一覧です)。
 なお、本リストに掲載されていても品切れ等のため種苗入手ができないことがあります。

※リストにない場合は[こちら](#)でお問い合わせください。

農研機構 種苗入手先

※品種名のひらがな、カタカナ、漢字等が不明な場合は、
 全てひらがなでご入力ください(西暦等は省略)。

10 件表示

検索: ふくのか

分類	分類2	品種名	名称	郵便番号	住所	電話番号	Fax番号	育成研究所
稲	稲種	ふくのか	特定非営利活動法人桃太郎ハンズ	700-0905	岡山県岡山市北区春日町9-3	086-232-3018	086-232-2018	西日本農業研究センター
稲	稲種	ふくのか	(株)のうけん	607-8026	京都府京都市山科区四ノ宮山田町43-1	075-594-0888	075-501-5222	西日本農業研究センター
稲	稲種	ふくのか	直方市ふくのか生産組合	822-8501	福岡県直方市殿町7番1号	0949-25-2160	0949-25-2269	西日本農業研究センター

3件中1から3まで表示 (全1,537件より抽出)

前 1 次

“農研機構”
“種子入手先”
で検索

品種名を
正確に入力



米粉用品種の種モミの入手先



販売元名称	郵便番号	所在地	TEL	FAX
ミズホチカラ（九州沖縄農業研究センター）				
(株)大嶋農場	309-1127	茨城県筑西市桑山3327-1	0296-57-3774	0296-57-1170
特定非営利活動法人新形質米普及会	289-0312	千葉県香取市本郷117-4	0478-82-1028	0478-82-1033
(一社)日本草畜産種子協会	101-0035	東京都千代田区神田紺屋町8アセンド神田紺屋ビル4F	03-3251-6501	03-3251-6507
(株)タナカ農産	869-4701	熊本県八代市千丁町太牟田1957	0965-46-0415	0965-46-2246
合同会社夢風船	503-0216	岐阜県安八郡輪之内町大吉新田980	090-8421-9967	0584-69-3883
(株)兵庫大地の会	671-2121	兵庫県姫路市夢前町宮置918	079-335-1467	079-280-1345
(株)秋川牧園	753-0303	山口県山口市仁保下郷10317	083-929-0384	083-929-5020
(株)のうけん	607-8026	京都府京都市山科区四ノ宮山田町43-1	075-594-0888	075-501-5222
(株)能技	959-0512	新潟県新潟市西蒲区番屋375	0256-78-8970	0256-86-2786
(有)みどりライスセンター	861-0914	熊本県玉名郡和水町上板桶2437-2	0968-34-3356	0968-34-3376



2024年1月現在

42

42

米粉用品種の種モミの入手先



販売元名称	郵便番号	所在地	TEL	FAX
笑みたわわ（九州沖縄農業研究センター）				
特定非営利活動法人新形質米普及会	289-0312	千葉県香取市本郷117-4	0478-82-1028	0478-82-1033
(株)大嶋農場	309-1127	茨城県筑西市桑山3327-1	0296-57-3774	0296-57-1170
(株)のうけん	607-8026	京都府京都市山科区四ノ宮山田町43-1	075-594-0888	075-501-5222
(有)グリーンファームシティ	943-0317	新潟県上越市三和区浮島186	025-532-2747	025-532-2459
農事組合法人 梶集落営農組合	344-0133	埼玉県春日部市梶19	048-748-0723	048-748-0723



2024年1月現在

43

43

米粉用品種の種モミの入手先

2024年1月現在



販売元名称	郵便番号	所在地	TEL	FAX
亜細亜のかおり（中日本農業研究センター）				
(有)グリーンファームシティ	943-0317	新潟県上越市三和区浮島186	025-532-2747	025-532-2459
(株)大嶋農場	309-1127	茨城県筑西市桑山3327-1	0296-57-3774	0296-57-1170
(有)大黒屋商店	944-0047	新潟県妙高市白山町2-4-8	0255-72-2220	0255-72-2233
特定非営利活動法人新形質米普及会	289-0312	千葉県香取市本郷117-4	0478-82-1028	0478-82-1033
(株)のうけん	607-8026	京都府京都市山科区四ノ宮山田町43-1	075-594-0888	075-501-5222
(有)潟東村こがね会	959-0513	新潟県新潟市西蒲区茨島961	0256-86-3135	0256-86-3165
農事組合法人 櫛集落営農組合	344-0133	埼玉県春日部市櫛19	048-748-0723	048-748-0723
あみちゃんまい（中日本農業研究センター）				
(有)大黒屋商店	944-0047	新潟県妙高市白山町2-4-8	0255-72-2220	0255-72-2233
(株)ファーム木精	690-3207	島根県飯石郡飯南町頓原495-2	0854-72-1999	0854-72-1997
ふくのこ（西日本農業研究センター）				
特定非営利活動法人桃太郎ハンズ	700-0905	岡山県岡山市北区春日町9-3	086-232-3018	086-232-2018
(株)のうけん	607-8026	京都府京都市山科区四ノ宮山田町43-1	075-594-0888	075-501-5222
直方市ふくのこ生産組合	822-8501	福岡県直方市殿町7番1号	0949-25-2160	0949-25-2269

米粉用品種の種モミの入手先



団体や法人の方は、農研機構と**品種利用許諾契約**を締結していただくと、**種子を増殖して配布したり販売したり**することもできます。

品種の利用方法

利用許諾契約の申請について

- 利用許諾契約は、種苗の生産、販売を行う業者、地方公共団体、農林漁業者の組織する団体、農林水産業振興を目的とする公益法人等であれば、申請できます。個人の方との利用許諾契約は行っておりませんので、ご注意ください。
- 利用許諾を受けようとする者は、別途、原種苗提供契約も必要となります。
- 利用を希望される時期より、2ヶ月程度を目安に、お早めにお申し込み下さい。

※以下に該当する場合は苗購入時の納品書写し(購入先(直接又は間接的に許諾先から入手したものに限りま)・品種・購入者が分かるもの)を添付のうえお申込み下さい(原種苗提供契約に代えて利用許諾いたします)。

- べにはるか等、基腐病等により農研機構から原種苗を提供できない場合
- カンショやイチゴ等のウイルスフリー苗を希望される場合(農研機構からは提供しておりません)

手続きの流れ

利用許諾契約に関する手続きの流れについては、以下をご覧ください。

- [品種の利用許諾契約の手続きについて](https://www.naro.go.jp/collab/breed/breed_exploit/shinsei.html)

https://www.naro.go.jp/collab/breed/breed_exploit/shinsei.html

農研機構のホームページから申請してください



米粉用品種の栽培で気を付けること



地域に合った品種を選ぶ

早く穂が出過ぎて収穫減，スズメ害
遅すぎて米が実る前に冬が来る



品種に合った方法で栽培する

普通の食用イネとは形や性質が大きく違う
→ 肥料を十分に
→ 疎植にしない
銘柄米と同様に**高品質な米を作る！**



販売先を確保してから栽培する

玄米品質の等級検査について取り決めておく



46

46

米粉用品種の栽培で気を付けること



地域に合った品種を選ぶ

(九州・近畿・中国・四国)



平野部

パン用

麺用

ミズホチカラ，笑みたわわ

極晩生，早植え 中晩生

ふくのこ，亜細亜のかおり

ヒノヒカリ熟期 日本晴熟期

中間地

パン用

麺用

笑みたわわ

晩生

亜細亜のかおり，越のかおり

日本晴熟期

コシヒカリ熟期

山間地

パン用

麺用

開発中...

あみちゃんまい

あきたこまち熟期

冷害に注意

米粉マッチングセミナー

2024年 1月15日

農研機構 九州沖縄農業研究センター

片岡知守

47

47