

各米粉用的主要大米品种特性

< 适合1号米粉（甜点、料理用）的品种 >

品种名称	产量	直链淀粉含量	特性	主要产地	栽培地的成熟期
梦fuwari	约596公斤/ 10公顷	约8%	<ul style="list-style-type: none"> 直链淀粉含量低，适用于制作戚风蛋糕等松软甜点。 产量稍低于“秋田小町”。 抗倒伏性能很强、适合直播栽培。 	东北中部以南	早生种
Milky Queen	约523公斤/ 10公顷	约8.5%	<ul style="list-style-type: none"> 直链淀粉含量低，适用于制作戚风蛋糕等松软甜点。 产量稍低于“越光”。 抗倒伏性不太强，因此不适用于多肥栽培、直播栽培。 	东北南部以南	早生种

注) 此外，还有“越光”、“秋田小町”等品种，在制粉时将淀粉的损伤控制在10%以下，而且碾粒径在75 μm以下的比率为50%，所以可用于料理、制作甜点等。

注) “产量”为研究机构的实证单位产量的一例。

< 适合2号米粉（面包用）的品种 >

品种名称	产量	直链淀粉含量	特性	主要产地	栽培地的成熟期
Hoshinoko	约500公斤/ 10公顷	约16.5%	<ul style="list-style-type: none"> 因制粉时米粉粒子的淀粉不易受损，所以可研磨得很细，适用于制作面包。 产量比“Kirara397”约低10%。 抗倒伏性不太强，因此不适用于多肥栽培、直播栽培。 	北海道	中生种
Konadamon	约521公斤/ 10公顷	约18.6%	<ul style="list-style-type: none"> 因制粉时米粉粒子的淀粉不易受损，所以可研磨得很细，适用于制作面包。 产量与“日之光”差不多。 抗倒伏性能很强、适合直播栽培。 	西日本	中生种

注) 此外，还有“越光”、“秋田小町”等品种，在制粉时将淀粉的损伤控制在10%以下，而且碾粒径在75 μm以下的比率为50%，所以可用于料理、制作甜点等。

注) “产量”为研究机构的实证单位产量的一例。

< 适合3号米粉（面条用）的品种 >

品种名称	产量	直链淀粉含量	特性	主要产地	栽培地的成熟期
北瑞穗	约600公斤/ 10公顷	约30%	<ul style="list-style-type: none"> 直链淀粉含量多，适用于制作意大利面等有嚼劲的面条。 产量比“Kirara397”约多10%，耐寒性很强。 抗倒伏性能很强、适合直播栽培。 	北海道	中生种
梦青叶	约722公斤/ 10公顷	约20%	<ul style="list-style-type: none"> 直链淀粉含量较多，适用于制作拉面等面条。 产量比“秋田小町”约多20%。 抗倒伏性能很强、适合直播栽培。 	东北中部以南	早生种
Amichan米	约633公斤/ 10公顷	约30%	<ul style="list-style-type: none"> 直链淀粉含量多，适用于制作意大利面等有嚼劲的面条。 产量与“一见钟情”差不多。 抗倒伏性能很强、适合直播栽培。 	东北中部以南	早生种
星青叶	约694公斤/ 10公顷	约20%	<ul style="list-style-type: none"> 直链淀粉含量较多，适用于制作拉面等面条。 产量比“日本晴”约多30%。 抗倒伏性能很强、适合直播栽培。 	东北南部以南	中生种
越之香	约629公斤/ 10公顷	约33%	<ul style="list-style-type: none"> 直链淀粉含量多，适用于制作意大利面等有嚼劲的面条。 产量稍低于“越光”。 抗倒伏性能很强、适合直播栽培。 	东北南部以南	中生种
Momi浪漫	约823公斤/ 10公顷	约25%	<ul style="list-style-type: none"> 直链淀粉含量较多，适用于制作意大利面等有嚼劲的面条。 产量比“日本晴”约多30%。 抗倒伏性能很强、适合直播栽培。 	关东以西	晚生种
福之子	约644公斤/ 10公顷	约27%	<ul style="list-style-type: none"> 直链淀粉含量多，适用于制作意大利面等有嚼劲的面条。 产量比“日之光”约多20%。 抗倒伏性能很强、适合直播栽培。 	西日本	中生种
瑞穗力	约728公斤/ 10公顷	约24%	<ul style="list-style-type: none"> 直链淀粉含量多，适用于制作拉面等面条。 因制粉时米粉粒子的淀粉不易受损，所以可研磨得很细。 产量比“日之光”约多30%。 抗倒伏性能很强、适合直播栽培。 	九州等暖温地带	中生

注) “产量”为研究机构的实证单位产量的一例。