

## 米粉の用途に応じた主な米粉用米品種の特性

### <1番（菓子・料理用）に適した品種>

品種名	収量	アミロース値	特性	栽培適地	育成地での成熟期
ゆめふわり	約596kg/10a	約8%	・アミロース含有量が低く、シフォンケーキなどの柔らかな菓子用に適しています。 ・収量は「あきたこまち」よりやや低いです。 ・耐倒伏性に優れ、直播栽培にも適しています。	東北中部以南	早生
ミルククイーン	約523kg/10a	約8.5%	・アミロース含有量が低く、シフォンケーキなどの柔らかな菓子用に適しています。 ・収量は「コシヒカリ」よりやや低いです。 ・耐倒伏性が十分でないため、多肥栽培や直播栽培には適していません。	東北南部以南	早生

注) このほか、「コシヒカリ」や「あきたこまち」などの品種であっても、製粉時にデンプン損傷を10%未満に抑え、かつ粒径75μm以下の割合50%以上の微細に挽くことで菓子・料理用として使用できます。

注) 「収量」は、研究機関における実証単収の一例です。

### <2番（パン用）に適した品種>

品種名	収量	アミロース値	特性	栽培適地	育成地での成熟期
ほしのこ	約500kg/10a	約16.5%	・製粉時に米粉粒子のデンプン損傷が少なく、細かな米粉ができるため、パン用に適しています。 ・収量は「きらら397」より約1割低いです。 ・耐倒伏性が十分でないため、多肥栽培や直播栽培には適していません。	北海道	中生
こなだもん	約521kg/10a	約18.6%	・製粉時に米粉粒子のデンプン損傷が少なく、細かな米粉ができるため、パン用に適しています。 ・収量は「ヒノヒカリ」並です。 ・耐倒伏性に優れ、直播栽培にも適しています。	西日本	中生

注) このほか、「コシヒカリ」や「あきたこまち」などの品種であっても、製粉時にデンプン損傷を10%未満に抑え、かつ粒径75μm以下の割合50%以上の微細に挽くことで、パン用として使用できます。

注) 「収量」は、研究機関における実証単収の一例です。

### <3番（麺用）に適した品種>

品種名	収量	アミロース値	特性	栽培適地	育成地での成熟期
北瑞穂（きたみずほ）	約600kg/10a	約30%	・アミロース含有量が多く、パスタなどコシの強い麺用に適しています。 ・収量は「きらら397」より約1割多く、耐冷性も優れています。 ・耐倒伏性に優れ、直播栽培にも適しています。	北海道	中生
夢あおば	約722kg/10a	約20%	・アミロース含有量が比較的多く、ラーメンなどの麺用に適しています。 ・収量は「あきたこまち」より約2割多いです。 ・耐倒伏性に優れ、直播栽培にも適しています。	東北中部以南	早生
あみちゃんまい	約633kg/10a	約30%	・アミロース含有量が多く、パスタなどコシの強い麺用に適しています。 ・収量は「ひとめぼれ」並です。 ・耐倒伏性に優れ、直播栽培にも適しています。	東北中部以南	早生
ホシアオバ	約694kg/10a	約20%	・アミロース含有量が比較的多く、ラーメンなどの麺用に適しています。 ・収量は「日本晴」より約3割多いです。 ・耐倒伏性に優れ、直播栽培にも適しています。	東北南部以南	中生
越のかおり	約629kg/10a	約33%	・アミロース含有量が多く、パスタなどコシの強い麺用に適しています。 ・収量は「コシヒカリ」よりやや低いです。 ・耐倒伏性に優れ、直播栽培にも適しています。	東北南部以南	中生
モミロマン	約823kg/10a	約25%	・アミロース含有量が比較的多く、パスタなどコシの強い麺用に適しています。 ・収量は「日本晴」より約3割多いです。 ・耐倒伏性に優れ、直播栽培にも適しています。	関東以西	晩生
ふくのこ	約644kg/10a	約27%	・アミロース含有量が多く、パスタなどコシの強い麺用に適しています。 ・収量は「ヒノヒカリ」より約2割多いです。 ・耐倒伏性に優れ、直播栽培にも適しています。	西日本	中生
ミズホチカラ	約728kg/10a	約24%	・アミロース含有量が比較的多く、ラーメンなどの麺用に適しています。 ・製粉時に粒子のデンプン損傷が少なく、細かな米粉に挽くことができます。 ・収量は「ヒノヒカリ」より約3割多いです。 ・耐倒伏性に優れ、直播栽培にも適しています。	九州などの暖地	中生

注) 「収量」は研究機関における実証単収の一例です。