

シ ー ズ 名	用途の広い、いわてオリジナル機能性・新形質米品種 (低アミロース米、紫黒米、巨大胚米)	分類:10
所属 / 職 / 氏名	技術部 / 作物研究室長 / 菅原 浩視 県北農業研究所 / 上席専門研究員 / 大里 達朗(岩手 91 号)	
キ ー ワ ー ド	新形質米、加工用途米、いわてオリジナル品種	

どんな技術？

一言アピール

押寿司や薄紫色のお酒、ギャバの多い発芽玄米、お菓子、だんごなど、多様な加工用途にあわせて、原料をお選びいただけます！

①岩手 91 号:低アミロース米

アミロース含有率が9~12%で、年次変動が小さいです。冷めても硬くならず、粘りが出る特性が駅弁やおにぎり等に向きます。米粉としての利用も可能です。



「浜寿司といかめしとうにおにぎり」((有)木村商店) 低アミロース米利用商品

②ゆきおとめ:低アミロース米

普通のうるち米よりもアミロース含有率が低く、粘りの強いご飯です。冷めても硬くならず、粘りが出る特性が駅弁やおにぎり等に向きます。柔らかく甘みのある発芽玄米が作れます。



「あけのむらさきを使用した米粉パン」

③あけのむらさき:うるち紫黒米

玄米の表面(糠)にアントシアニン(ポリフェノール的一种)。色素を活かして薄紫色のパン(右の写真)やお酒、お茶、お菓子などの健康志向の加工商品に利用できます。



穂の華
(巨大胚芽米の発芽玄米)
(株)道の奥ファーム

④つづみ星:巨大胚米

胚芽が約2倍の大きさで、米油(脂質)含量が約1.5倍！一般米よりギャバの含量の多い発芽玄米(右の写真)など、健康志向商品に利用できます。



注) 拡大率は異なる

何に使えるの？

- 米を利用した加工食品、色素・ギャバを活かした製品に利用できます。
- 押寿司や薄紫色のお酒、ギャバの多い発芽玄米、お菓子、だんごなど、多様な加工用途にあわせて、原料をお選びいただけます！

関 連 特 許	品種登録番号 第 27,998 号(岩手 91 号)、第 20,712 号(ゆきおとめ) 第 20,710 号(あけのむらさき)、第 20,351 号(つづみ星)
関 連 資 料 等	岩手県農業研究センター研究レポート No. 415(平成 20 年)・No. 630(平成 24 年) http://www.pref.iwate.jp/~hp2088/repo/index.html