



# ライスヌードル用米の特性解明と麺製造法を開発

— 米の新たな需要を掘り起こします —

## 開発の背景・ニーズ

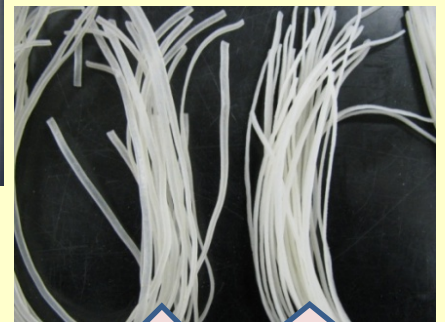
米の消費量は1960年代をピークに、減少し続けており、供給過多となっています。米の新たな需要として、ライスヌードルなど米粉食品に注目が集まっていますが、ライスヌードルは日本の食文化として、定着していません。そこで、日本の食文化にあった食味の麺の製造と専用品種の特性解明に取り組みました。

## 成果の内容

ライスヌードルに適するデンプンタイプを調べたところ、アミロース含有率が高く、アミロペクチンの超長鎖含有率は中程度、アミロペクチンの短鎖比は低い特性をもつ品種が、ライスヌードルの食味及び加工適性に優れることが明らかになりました。

製粉法としては、湿式気流製粉法を用いるとデンプン損傷度が低く、粒度の細かい米粉が得られ、べたつきがなくなめらかな麺ができます。製麺では熱湯を加えて米粉の一部を $\alpha$ 化することにより生地が作りやすくなります。また、タピオカデンプンを添加することで、麺の粘りが増して食味が向上します。

裁断可能 ←————→ 裁断不可



乾麺

半生麺

ライスヌードル食味試験

品種・系統名	総合	粘り	硬さ
あ系他893	0.55 *	0.36	-0.36
越のかおり	0.00	0.00	0.00

硬さ：値が大きいと硬い

あ系他893は、ライスヌードル用品種として有望

## 愛知県農業への貢献

新たな米の用途を開発することで、米の需要を広げることができ、さらに麺加工に業務展開することにより6次産業化を図ることができます。

小麦作などの作付けが難しい排水不良田でも、作付けができるため農地の有効利用を図ることができます。