

新形質を有した水稻新品種「秋音色」の加工特性

低アミロースで半もち性の新品種「秋音色」を上新粉に加工すると、従来の上新粉やもち粉とは異なり、もっちりした食感を有する菓子の製造が可能である。

食品加工研究所 研究開発課(担当者:大王 かおる、水上 浩之)

研究のねらい

日本人は粘りが強い米の方を好む傾向にあり、本県においても、低アミロースで粘りが強く良食味の半もち性品種「秋音色」が育成された。しかし、半もち性品種の利用法は、炊飯用としては検討されているが、その他の用途については検討されていない。

そこで本研究では、半もち性を示す「秋音色」の加工特性の検討と、その特性に適した利用方法の検討を行い、多用途利用の面から新品種の定着を目指した。

成果の概要

1. 「秋音色」のアミロース含量は9.0%で年度により1~2%の変動はあるが、うるち米の1/2~1/3であり、ミルキーQueenより高く、柔小町より低い(表1)。
2. 「秋音色」は、うるち米と比べて粘りが強く冷えても硬くなりにくいというでんぷん特性を有し、上新粉として利用する場合は急激に粘りがやすく急激に柔らかくなるという特性を持つ(図1、2)。
3. 「秋音色」上新粉を使用すれば、もっちりした食感を有するジョウヨ饅頭(写真1、図3)・そばジョウヨ饅頭(写真2)・みたらし団子(図4)が製造できる。

普及上の留意点

1. 「秋音色」は粘りが強いので作業性を向上させるためには、配合割合を検討する必要がある。
2. 「秋音色」は冷えても硬くなりにくい等の特性を有するので、加工炊飯用としても適性が高い。

表1 見かけのアミロース含量

米の種類・品種		見かけのアミロース含量(%)
うるち米	ヒノヒカリ	15.9
	日本晴	17.2
半もち性米	秋音色(熊本A25号)	9.0
	ミルキークイーン	7.7
	柔小町	10.0
もち米	ヒヨクモチ	1.0

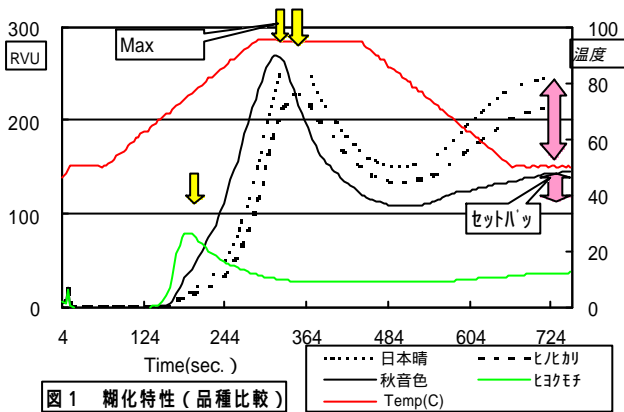


図1 糊化特性(品種比較)

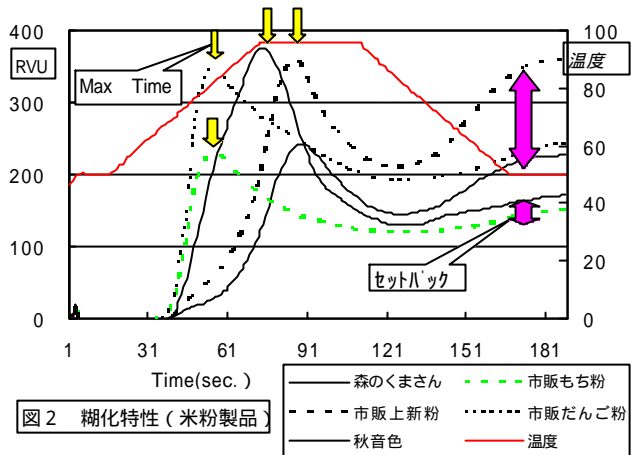


図2 糊化特性(米粉製品)

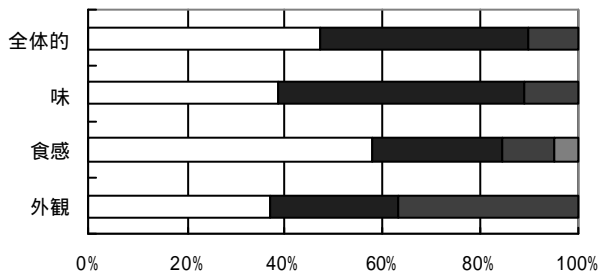


図3 ジョウヨ饅頭の官能評価 (n=19)

□好ましい ■や好ましい ■や好ましくない □好ましくない

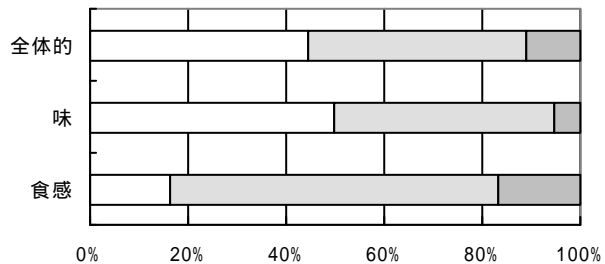


図4 みたらし団子の官能評価 (n=18)

□好ましい □や好ましい □や好ましくない ■好ましくない



写真1: ジョウヨ饅頭



写真2: そばジョウヨ饅頭