

## 製麺用高アミロース水稻品種「越のかおり」

米の需要拡大のため、麺、パンなど米の粉体として利用を積極的に進める必要がありますが、コシヒカリ等の良食味品種は、麺に加工した場合、表面の粘りが強く、麺離れが悪い欠点があります。そこで、粘りが少ない高アミロース米で、麺離れが良く、製麺適性を持つ水稻品種を育成しました。

### ☆ 技術の概要

1. 「越のかおり」はインド原産の在来種「Surjamukhi」の Wx 座を、分子マーカーを指標とした連続戻し交配により、日本型品種「キヌヒカリ」に導入した高アミロース系統です。短粒であるため、選別、精米など従来の日本型品種に対応した調整方法が適応できます。
2. 白米のアミロース含有量は「キヌヒカリ」、「コシヒカリ」より 15 ポイント程度高く（表）、麺に加工した場合に麺離れが良く、商品化が可能です（図）。
3. 「コシヒカリ」より、出穂期は 2 日ほど早い“中生の早”、成熟期は「コシヒカリ」とほぼ同じ“中生の早”に属します。耐倒伏性は「コシヒカリ」より強く、“やや強”で、標肥区では「コシヒカリ」よりやや少収ですが、多肥区では「コシヒカリ」並となります。
4. いもち病真性抵抗性遺伝子は *Pii* を持つと推定され、圃場抵抗性は、葉いもちは“中”、穂いもちは“やや弱”で、穂発芽性は“やや易”と判定されています。

図 越のかおりの麺

品種名	アミロース含有量 (%)	タンパク質含有量 (%)	製麺時の麺離れ
越のかおり	33.1	6.2	良
コシヒカリ	17.5	6.1	不良



注) 1) 自然芋そばは株式会社による。  
米粉 70%、タピオカ澱粉 30%で検討

### ☆ 活用面での留意点

1. 麺に利用した時の麺離れがよく、製麺原料として利用できます。
2. 障害型耐冷性が弱いため、冷害の危険のある地域での栽培は避けるようにします。
3. いもち病耐病性が不十分なため、適期防除に努めて下さい。
4. 分げつ数を確保するために、一般食用品種よりも増肥する必要がありますが、極端な多肥栽培は避けるようにします。
5. 穂発芽性がやや易であるため、適期刈り取りに努め下さい。
6. 詳細は、中央農研低コスト稲育種研究北陸サブチーム（電話 025-526-3239）へお問い合わせ下さい。  
(中央農業総合研究センター 研究管理監 寺島 一男)