

水稻新品種「やわらまる」の特徴を活かした米粉即席麺

米粉は小麦アレルギーへの対応が可能な利点もあるため、近年、パンや菓子類、麺類などへの利用が進み需要が増加傾向にあります。しかし、さらなる利用拡大には、米粉を用いた食品の高品質化や利用時の簡便さの向上が欠かせません。農研機構は米デンプンが低温で糊化する新品種「やわらまる」の特徴を活かし、製麺会社と共同で、米粉即席麺の課題であった湯戻し時間を、従来の製法と比べ約3分短縮する技術を開発しました。現在、グルテンを含まない離乳食向けやラーメンタイプの即席麺を製麺会社が製品化し、販売・受注を開始しています。今後、輸出も含め広く普及することを目指します。

☆ 技術の概要

1. 一般的なうるち品種より糊化温度が約5℃低い「やわらまる」の米粉を主原料とした即席麺の製法を開発しました。試作した即席麺の湯戻し時の硬さをパネラーによる試食試験で比較したところ、「コシヒカリ」の米粉を使用した試作品では最も多くのパネラーがちょうど良いと評価した湯戻し時間が11分であったのに対し、「やわらまる」の米粉を使用した試作品では8分となり、湯戻し時間が約3分短縮されました（図1）。
2. 現在、麺の形状等さらに工夫を加え、湯戻し時間を5分まで短縮した離乳食向け即席麺が販売されています（図2）。また、容器にお湯を注ぐラーメンタイプの即席麺も開発され、受注を開始しています。

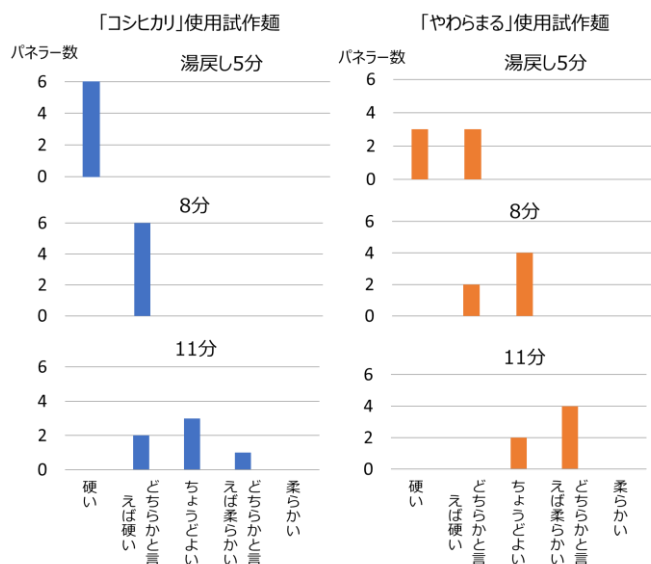


図1. 試作即席麺の湯戻し時の硬さの比較



図2. 離乳食向け米粉即席麺

☆ 活用面での留意点

1. 低温で糊化する米粉を用いた即席麺の製法は特許出願中です。（特開 2024-095625）
2. 本件に関し 2024 年にプレスリリースを行いました。下記リンクをご参照ください。

https://www.naro.go.jp/publicity_report/press/laboratory/nfri/166733.html

（農研機構 食品研究部門 食品流通・安全研究領域 梅本貴之）