

# 岐阜県農業技術センターニュース No.46

## 米粉用新品種「こなゆきひめ」を開発！（作物部）

当センターにおいて、粉専用の水稻新品種「こなゆきひめ（出願公表中、第34575号、旧系統名：岐系205号）」を開発し、先に行われた県知事による定例会見で県内外に公表しました。

この品種の用途は米粉専用で、製粉しやすく、デンプン損傷度が低いという特性を有しています。そのため、スポンジケーキやパン等の加工では、「膨らみが良い」という利点を持っています。さらに、米粉特有の香りが少ないという特性もあり、他の素材の香りを引き立てた製品を作成できる利点もあります。

この特徴を活かし、現在は輸出用のてんぷら粉や国内用の米粉どら焼き等に利用されています。



### 米粉用新品種「こなゆきひめ」の特性

県内食品事業者さんに「こなゆきひめ」の米粉を評価していただきました

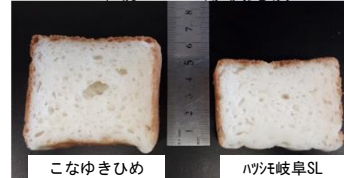
- 米の香りが少ない
- 主食用品種より膨れる
- 溶けやすい、ダマにならない
- クッキーはサクツとした食感
- 主食用品種よりも甘みがある



米粉



米粉パンの形状比較



こなゆきひめ

ハツ洗岐阜SL

米粉の成分分析結果

	こなゆきひめ	ハツシモ
粒度	61 μm	74 μm
デンプン損傷度	3.8 %	9.4 %

製粉方法：乾式衝撃粉砕製粉機

### 食品加工に最適



米粉シフォンケーキ



米粉クッキー



米粉パスタ



米粉パン



### 今後の取り組み

- 生産：産地拡大の検討、**収量性の安定的向上化**技術の確立
- 利用：製菓、製パン、米粉など**利用拡大**に向けた研究会立ち上げ支援

栽培特性は、熟期が「あきたこまち」～「コシヒカリ」の間となる早生品種で、やや長稈であり、多肥では倒伏しやすい短所があります。広域的な普及に向けた安定的な収量の確保のため、栽培技術の改良や栽培適地拡大の検討が必要となっています。

次年度以降もプロジェクト研究でこれらの検討を行っていきます。

品種が持つ2つの特性を活かした、岐阜県特有の米粉加工品の利用拡大が期待されます。

# ICTを活用したイチゴの自動給液管理の研究を開始！（野菜部）

当センターが平成11年に開発したイチゴ高設栽培「岐阜県方式」では、給排液調査の煩雑さなどから環境の変化に合わせた給液の適正な管理ができず、収量が伸びていない事例が多く見られます。

そこで令和2年度より県内企業と共同して自動で制御する給排液システムの開発を目指しています。日射量と給排液量、および排液肥料濃度を計測し、そのデータをもとに最適な給液回数と肥料濃度を調節、制御します。

これにより「岐阜県方式」の給液管理の省力化と、最適化による収量および品質向上が期待できます。



自動給液システムの開発



環境と植物体の状態に合わせた最適な給液管理を実現



## 「岐阜のパンマルシェ」で県育成品種をPRしました!!

### （果樹・農産物利用部）



岐阜県内の美味しいパン屋が総勢10店舗以上集結する、「岐阜のパンマルシェ」が11月22～23日の2日間、アクティブGにて開催されました。

本県が育成したイチゴ「華かがり」とクリ「えな宝来」、カキ「ベビーパーシモン」をPRするため、岐阜市のLe ciel bLeulはじめご関係者に協力を頂き、それぞれの果実を用いたベーグルを販売するとともに、品種の紹介を行いました。

### ★★★ 令和2年度 成果検討会のご案内 ★★★

本年度は岐阜大学応用生物学部との共催で、Webによる開催を予定しています

★ 期日：令和3年3月2日(火)、Web利用（Zoom）による配信予定

※詳細は後日ホームページに掲載いたします。皆様のご参加をお待ちしております。