

# ～米粉用新品種「こなゆきひめ」～

(品種登録出願公表中：出願番号 第34575号)



## 粉の特徴

- ・製粉時のデンプン損傷度が「ハツシモ」などに比べて低い
- ・コメの“匂い”が少ない

米粉成分分析結果（日本穀物検定協会委託）

品種系統名	製粉方法 (実施年度)	粒度分布 d(50) μm	アミロース %	デンプン 損傷度 %
岐系205号	湿式	24.900	19.9	3.3
ハツシモ岐阜SL	(H27)	31.398	20.0	4.6
岐系205号	乾式	58.416	18.4	4.4
ハツシモ岐阜SL	(H30)	62.922	18.4	10.0

## 加工時の評価

- ・米の香りが少ない ⇒ 素材の香りが強く出る
- ・コメの味も主張しない ⇒ (同上)
- ・ハツシモより膨れる ⇒ スポンジものに良い
- ・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
- ・ハツシモよりも甘みがある

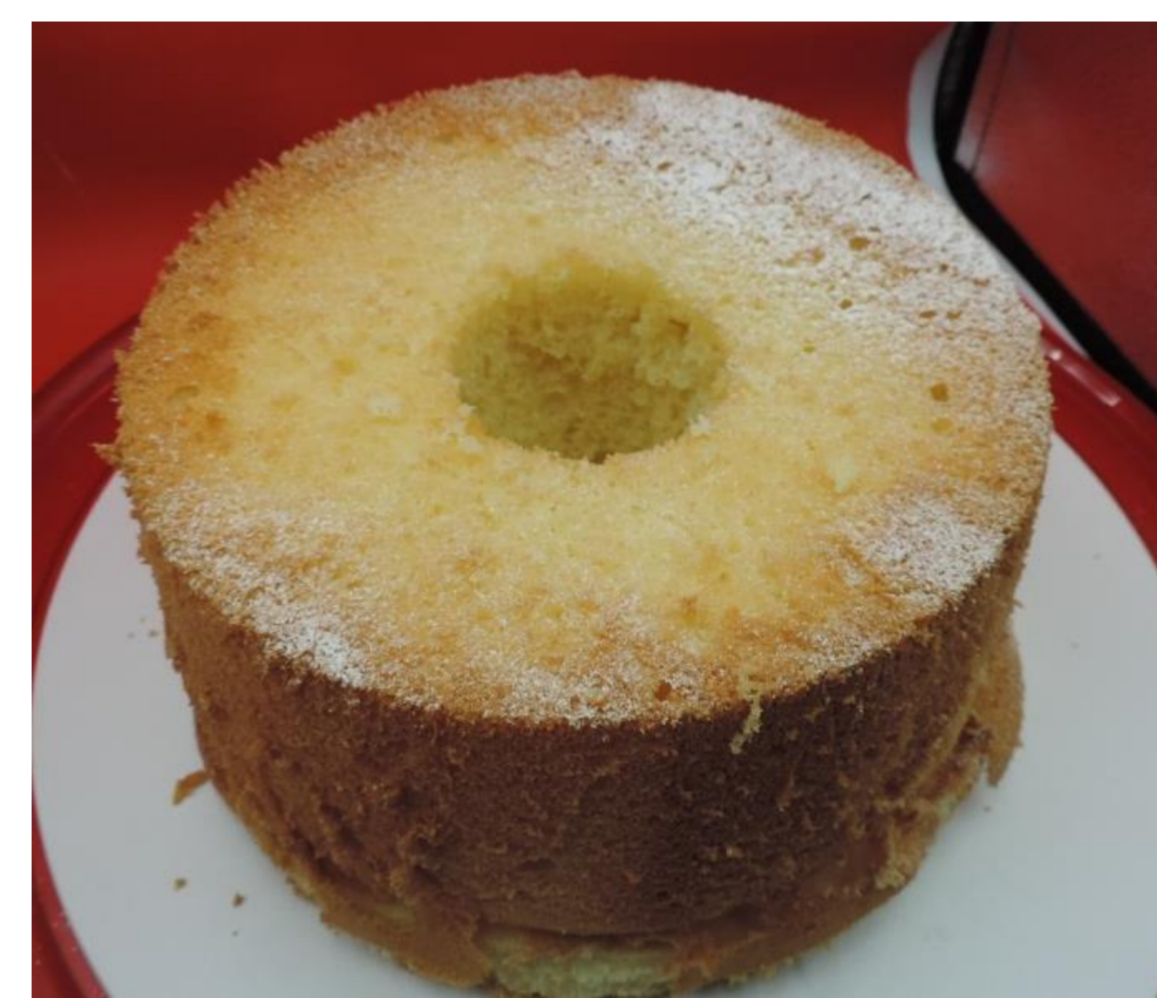
## 【グルテンフリー アイテム】



米粉パスタ  
(PLUS試作)



米粉クッキー  
(藤乃屋試作)



シフォンケーキ  
(農技セ試作)



米粉パン（農技セ試作）

左：こなゆきひめ、中：ミズホチカラ、右：ハツシモ

d(50)	: 61 μm、	24 μm、	74 μm
でんぷん損傷度	: 3.8%	、 3.3%	9.4%

## 品種特性

- ・極早生系統
- ・縞葉枯病に強い
- ・玄米は白濁する（粉質米）



岐系205号

コシヒカリ



成熟期の立毛状態

ラベルから右：岐系205号

左：あきたこまち

栽培調査結果（4月15日移植、H24～29年の6年平均値）

品種系統名	出穂期	成熟期	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m <sup>2</sup> )	玄米 収量 (kg/a)	収量 比率 (%)	玄米 千粒重 (g)	玄米 品質 (1-9)
岐系205号	7月11日	8月14日	83	20.9	369	43.7	92	21.1	5.6
対) あきたこまち	7月7日	8月7日	74	19.6	372	47.3	100	21.7	4.6