

認定品種「あおもりっこ」（米粉用向け高アミロース米）の概要

1 品種名

あおもりっこ（系統名：青系211号）

2 命名の理由

「青森生まれの米粉用品種で作った米粉麺や米粉パンを食べて健やかに育つ子供達」をイメージして命名

3 来歴

(1) 交配

平成20年に「東北198号」（後の「さち未来」）を母、「青系157号」を父として交配して育成開始

(2) 育成地

地方独立行政法人青森県産業技術センター農林総合研究所

4 品種特性

(1) 出穂期・成熟期ともに「まっしぐら」並。

(2) 耐倒伏性は「強」。いもち病抵抗性は、葉いもちが「強」、穂いもちが「不明」で、現在県内に分布するいもち病菌では発病が認められていないが、基本防除は必要。障害型耐冷性は「強」。

(3) 収量性は「まっしぐら」よりやや多収。

(4) 白米アミロース含有率は27%程度で「まっしぐら」より高い。

(5) 米粉にしたときのデンプン損傷度が低く、製麺・製パン適性は良好。

5 米粉麺の加工性

全量「つがるロマン」より「あおもりっこ」を配合した麺の方が機械への付着が少なく製品化率が高い。

6 米粉パンの加工性

「まっしぐら」より「あおもりっこ」を使用したグルテンフリーパンの方が膨らみが良い。