

品種情報提供事業 平成30年度 第1回品種マッチングミーティング
「膨らむ米粉パン！コシのある米粉麺！加工用に適した水稻品種」開催要領

近年、米の消費量が減少する中、小麦粉を使わない100%米粉のパンや麺などによる米の需要拡大が期待されています。我が国では、「コシヒカリ」のような米飯用の品種とは異なる、コシの強い米粉麺、膨らみの良い米粉パン、柔らかさが持続する和菓子などの加工に適した品種が開発されており、それらをうまく利用することによって、米加工食品の価値を高めることが可能です。本マッチングミーティングでは、米の生産や米加工食品の開発・流通・販売に係わる皆様に、加工用に適した品種を紹介します。

日 時：平成30年9月5日（水）14:00～16:30（13:30 受付開始）

場 所：主婦会館プラザエフ（8F、9F 会議室）

東京都千代田区六番町15番地（JR四ツ谷駅麹町口前）

定 員：60名（定員に達し次第締め切ります）

対 象：米の加工食品（米粉パン、米粉麺、もち製品など）に係わる実需者。

加工用水稻品種の生産に興味のある皆様。

参加費：無料

プログラム

第1部 加工用水稻品種の紹介（14:00～15:25 9F 会議室）

14:00 開会挨拶

農研機構食農ビジネス推進センター センター長
山本万里

14:05 特別講演：100%米粉を使った美味しいパン&お菓子

米粉マイスター協会 専務理事
陣田靖子

14:30 農研機構が育成した様々な加工用水稻品種

農研機構次世代作物開発研究センター 稲育種ユニット ユニット長
石井卓朗

14:40 コシが強い米粉麺が作れる高アミロース品種「北瑞穂」「越のかおり」

農研機構北海道農業研究センター 水稻育種グループ グループ長
梶亮太

14:50 膨らみの良い米粉パンが作れる「ミズホチカラ」

農研機構九州沖縄農業研究センター 稲育種グループ グループ長
竹内善信

15:00 もちの柔らかさが持続する「愛知糯126号」

愛知県農業総合試験場 山間農業研究所 稲作研究室 主任研究員
中村充

15:10 品種によって異なる米デンプンの特徴と加工適性

農研機構次世代作物開発研究センター 米品質ユニット ユニット長
梅本貴之

第2部 品種マッチング (15:30~16:30 8F 会議室)

- ・加工用水稲品種のポスター紹介
- ・「ミズホチカラ」を用いた100%米粉パンの試食
- ・「北瑞穂」、「越のかおり」を用いた米粉麺の試食
- ・「愛知糯126号」を用いた和菓子の試食
- ・個別相談：加工用水稲品種の特色を生かした加工食品の開発に興味をお持ちの民間企業等の皆様に、プロジェクトプランナーが対応いたします。

申込方法：平成30年8月31日(金)までに、別紙の参加申込書を以下の申込先へメールまたはFAXにてお送りください(定員に達し次第締め切ります)。

〈申込先〉

農研機構食農ビジネス推進センター 連携推進室

E-mail: joint_research@naro.affrc.go.jp

Fax: 029-838-7842

その他：当日は9Fに受付を設置します。受付用と名札用としてお名刺を2枚ご用意下さい。

交通案内(主婦会館プラザエフへの経路)：

JR四ツ谷駅・麹町口から徒歩1分

東京メトロ・四ツ谷駅から徒歩3分



問い合わせ先：

農研機構食農ビジネス推進センター 連携推進室

mail: joint_research@naro.affrc.go.jp

電話：029-838-7698、8935