

島根大学研究見本市

地元産低コスト多収穫米を使った米粉パン「まいば・ね」の開発

小葉田 亨(生物資源科学部農林生産学科)

New Type Bread “Mypane” by Domestic Low-Cost High Yield Rice

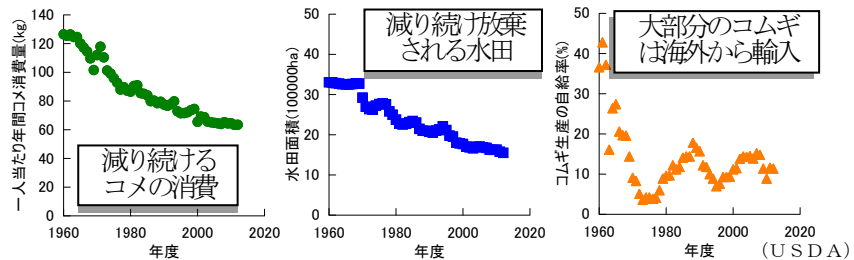
Tohru Kobata (Agriculture and Forest Sciences, Faculty of Life and Environmental Science)

研究者紹介

私はイネやコムギなどの作物の生産量や品質を向上させるための研究教育を行っています。子供のころと比べて食生活が近年大きく変化しており、栄養価が高くおいしい食べ物があふれています。しかし、どのように作られ、加工され、食卓に載るのかを知る人は減ってきています。すべては食が基本と考えています。

概要

我が国は山地が多く農家当たりの農地面積が欧米に比べて少なく、農産物価格が高くなります。また、食生活の変化から主食もコメの消費が減りコムギ原料のパンや麺類が増えています。



その結果、コメが余り、水田面積の約4割近くにイネは植えつけられていません。特に山間地の水田は放棄される傾向にあります。しかし、私たちのカロリーベースの食糧自給率は40%を切っており、多くが輸入で賄われています。また、コムギの9割が輸入に頼っています。従来の稲作技術を有効に利用し、増え続ける休耕田で多収穫米を栽培することで生産コストを下げ、またコムギパンにとって代わる新しい食品としての米粉パンを作ることになりました。本食品は従来のようにグルテンを添加することなく家庭でも簡単に作ることができます。輸入のコムギグルテンに頼ることなく、またアレルギー回避にも貢献できると期待されます。

特色 研究成果 今後の展望

「まいば・ね」は低コスト生産とグルテン依存のない自給的な食品開発までを含むシステムであり、家庭でも新たな機械を必要とせず炊飯器を用いて簡単に作ることもできます。また本品種はカレーやピラフなどにも適しています。今後、本製品を企業化、産業化していただく方を探しています。本システムは減りつつあるコメ消費と地域の産業活性化、今後の自給向上と食育などに貢献できると期待されます。



キーワード

コメ、休耕田活用、米粉、多収穫米、ノングルテン

リンク

まいば・ね作り方 http://www.youtube.com/watch?v=AEe_jUi9eXk

ホームページ

http://www.life.shimane-u.ac.jp/kyoin_ichiran/gakubu/kobata.html