

1. 担当教員：濱田 茂樹

2. タイトル：青森県酒米品種「華さやか」の製パン好適性の解明および青森県産米粉パン用品種の開発

3. 概要：輸入依存が大きい小麦粉の一部を米で代替する米粉利用の促進は、稲作の盛んな青森県にとって極めて重要な課題であり、生産調整が行われている水田を積極的に利用することで地域の農業と食品産業を活性化する可能性を秘めている。青森県産業技術センターが育成した酒米品種「華さやか」は、米粉パンとしても好適性を示すことが明らかとなっている。この製パン特性を解析し膨らみの良い原因を明らかにすることで、青森県産米粉パンの商品開発と米粉パン用品種の育成を目指す。

4. 参考資料



ホームベーカリーによる製パン試験（80%米粉+20%グルテン）

左：対象品種（つがるロマン） 右：華さやか