

官民共同で低アミロース超多収米

チルド向け精米・炊飯技術確立へ

低アミロース超多収系統のチルド米飯適性評価と最適なガス炊飯技術の確立を有望な成長分野として期待されるチルド市場ですが、現状のチルド米飯は品質面に関して課題解決の途上にあります。チルド冷蔵・再加熱の過程で水分蒸発と米飯品質の劣化・老化が起こり、パサついた食感になるため、品質改良材などの食品添加物でカバーしているのが現状です。これを解決するために半もち特性の低アミロース品種を使うと、軟らか過ぎてベチャついた食感になり、粒感が損なわれてしまい、「外硬内軟」が理想の業務用米飯では使えないという問題が生じます。低アミロース米は米質自体が脆いため、搗精過程で割れ米が多発しやすいほか、既存の低アミロース品種は収量性が低く、コストを重視する業務用米市場では実質的には使えません。

添加物を使わなくても外はしっかり硬く、中はもちりと粘りがあって美味しい、しかも超多収でコストも下げられる——そんな実需ニーズを満たすチルド米飯技術を確立できれば、成長を続ける中食市場をはじめ外食や病院・学校給食、団体食堂、社員食堂、宿泊施設、仕出し弁当など幅広い分野に提案できます。人出不足など社会構造的な課題の解決にも生かす事ができ、将来的には業務用米の主流になるとも目されています。

農研機構では業務用チルド米飯のこうした課題や有望な将来性を見据え、「革新的技術開発・緊急展開事業（うち先導プロジェクト）」の5カ年事業（平成28～令和2年度）で、「業務用米等の生産コスト低減に向けた超多収系統の開発」「チルド米飯加工方法の開発と育成系統の業務用米適性の評価」を進めています。育種面では農研機構傘下の研究機関（全国6カ所）がそれぞれの地域特性に合った低アミロース超多収系統の育成を進めており、令和元年10月には同プロジェクト第1号品種として、西日本農業研究センターが「さとの月」（アミロース含有率11%、10アール収量（659キロ）の開発に成功しました。

精米加工・炊飯では、業務用炊飯・チルド米飯に詳しい(株)アイホー炊飯総合研究所（愛知県豊川市）と、MDA精米技術で知られる丸子電子(株)（石川県野々市市）が共同研究機関としてプロジェクトに参画。アイホー炊飯総合研究所は、

低アミロース超多収系統のチルド米飯特性評価と最適なガス炊飯技術の確立を、丸子電子はチルド冷蔵・再加熱後も表面が硬くしっかりし、かむと粘り・粒感に富み、「外硬内軟」の美味しさを実現する精米加工技術の確立をになっています。欧米では日本以上にチルド惣菜の普及が進んでおり、チルド米飯は国内の業務用米飯市場にとどまらず、将来的には高品質の日本米輸出の一躍をなう存在となることも期待されています。