



アグリ/SDGs2,3

新形質米・つがるロマン突然変異体の開発

No.29

農学生命科学部 分子生命科学科 応用生命コース

准教授 濱田 茂樹(はまだ しげき)

URL:<http://nature.cc.hirosaki-u.ac.jp/staff/shigeki-hamada>

技術概要

- 米の品質制御の解明とその応用に関する研究を実施。
- 青森県の代表品種「つがるロマン」を原品種とする突然変異集団から、低アミロース米およびフィトグリコーゲン蓄積糖質米の変異米系統選抜に成功。
- **低アミロース米** 栽培特性等の検討、白濁の少ない外観や柔らかい食感、表面の粘りの少なさを生かした、業務用・加工用低アミロース米としての活用を模索。
- **フィトグリコーゲン蓄積糖質米** 高 GABA 含量や改善した外観を生かした玄米炊飯用としての可能性や、豊富な可溶性多糖や甘みのある特有の米粉特性を生かせる活用法を模索

系統	つがるロマン	低アミロース米	糖質米
玄米外観			
ヨウ素染色 (種子断面)			

つがるロマンを原品種とする
選抜された変異体の一例

想定される活用例

- 低アミロース米は、冷めても柔らかい特徴を生かしたコンビニおにぎりなどの業務用・加工用に
- 糖質米は、機能性を生かした玄米食や全粒粉を用いた加工用に

相談可能な分野

- 新規形質米の開発を目指した系統選抜および成分評価
- 米のデンプンやタンパク質の特徴を生かした加工品(特に米粉パン)の適性評価

問合せ先

国立大学法人弘前大学

(産学連携)研究・イノベーション推進機構 E-mail ura@hirosaki-u.ac.jp

(特許)研究推進部 研究推進課 知的財産担当 Email chizai@hirosaki-u.ac.jp