

パラパラのコメ あえて開発

福井や秋田で「高アミロース米」

「白いご飯」を前提とした食感になる。逆にした日本のコメづくりに、高いパラパラになりや
 おいて、粘りの強さや甘さはおいしさを示す重要な指標の1つだ。ただ、最近では、あえて粘りが弱いパラパラとした食感の「高アミロース米」を開発する動きも活発になってきた。リゾットなどの洋食に向いているほか、血糖値の上昇を緩やかにするといった特徴を備えたものもある。米粉としても使いやすい。

コメのでんぷんは「アミロース」と「アミロペクチン」で構成される。アミロースの比率が低いほど粘りが強くもちもち

「越（こし）のリゾット」は、短粒種ながらくっつきにくく、パラパラして、加熱しても潰れたり溶けたりすることが少なく「ほんのり芯が残るアルデンテ感がある」（福井県農林水産部）。名前の通り、リゾットに使いやすい品種だ。アミロース含有率は26%程度。16〜18%前後の「コシヒカリ」や「あきたこまち」といった品種に比べて粘りが弱い。



福井県の「越のリゾット」は、洋食など向けに開発された

洋食に照準／「血糖値抑制」うたう

外食産業から特色のあるコメが欲しいとの要望があったことから、開発に至った。20年は50㌔を作付けし、1・5㌔を販売。県によれば、直売所などで2合（300㌔）400円程度で販売している。外食産業向けは1㌔600円程度で販売する予定だ。リゾット向けのコメはイタリアの品種「カルナローリ」が有名だが、輸入品のため国内の販売価格は高くなりがちだ。安価に供給できる国産品として需要を開拓する。