

大学研究室訪問

財団法人ひろしま産業振興機構

目的 大学の研究内容を新産業に結びつける可能性を発掘するため、研究室を訪問し、意見交換を行う。

開催日時 平成20年9月10日（水） 13：30～15：30

開催場所 福山大学 生命工学部
（〒729-0292 福山市学園町1番地三蔵）

訪問研究室 井ノ内 直良教授（食糧資源研究室）

専門分野 糖質科学

研究内容

よりおいしい炊飯米と米粉加工食品などのデンプンの性質に関する研究

食糧をめぐる世界的な争奪の動きや、日本人のライフスタイルの変化に合わせた加工・冷凍食品の進展、炊飯米の味へのこだわり、また流通構造の変化により、おいしくて機能性のある米のビジネスチャンスが拡大しています。

我々の研究室では、米デンプンの構造（アミロース含量、アミロペクチンの微細構造）と物性（糊化、老化特性）や炊飯物性（硬さ、粘り）との関係を、農水省が開発した多数の新形質米、日本と世界の多様な在来品種、日本の農業生物資源研究所ジーンバンクが保有している日本と世界のイネ・コアコレクションなど多数の米試料に対して明らかにしてきました。

その結果、冷凍米飯に適した米の性質、食後の血糖上昇が穏やかな米の性質などが判明し、米品種およびそのデンプンの特性の違いによりそれらの米の性質をかなり説明することが可能となっています。

最近注目を集めている米粉パンや米粉うどんなど米粉を用いた加工食品への展開や、よりおいしい炊飯米や冷凍米飯の開発（新しい米品種の選定、炊飯方法）などの面で、研究成果が活用されるものと期待されます。

今回、これらの研究内容について話すとともに、今後の取組みに関して意見交換したいと思います。