

## 良食味の低グルテリン米新品種の実用性評価と生産・流通の確立

### 1 中核機関・研究総括者

千葉県農業総合研究センター 齋藤 幸一

### 2 研究期間

2005～2007年度（3年間）

### 3 研究目的

低グルテリン米は、米タンパク質の消化吸収率が一般米より低いことから、タンパク質の摂取を制限される腎不全患者の主食として新たな需要が期待される。そこで、千葉県の開発した良食味の低グルテリン米新品種「佐系新8」の生産と流通を実現するため、好適な栽培方法と医療分野における実用性並びに生産・流通方法を明らかにする。

### 4 研究内容及び実施体制

#### ① 玄米タンパク質含量低減のための栽培法（千葉県農業総合研究センター、JA佐原市）

玄米のタンパク質含量をより低く抑えて目標収量を確保できる施肥方法、栽植様式を明らかにする。

#### ② 医療分野における実用性の評価（千葉県立衛生短期大学、埼玉医科大学）

動物実験並びに腎不全患者を対象にした臨床試験により、タンパク質の摂取を制限される腎不全患者の主食としての実用性を明らかにする。

#### ③ 低グルテリン米の生産と流通（千葉県農業総合研究センター、佐原市、JA全農ちば）

腎不全患者とその家族が適正な品質の低グルテリン米を安心して利用できるよう、種子生産方法、品質検査・表示法、商品形態、流通方法などを検討する。

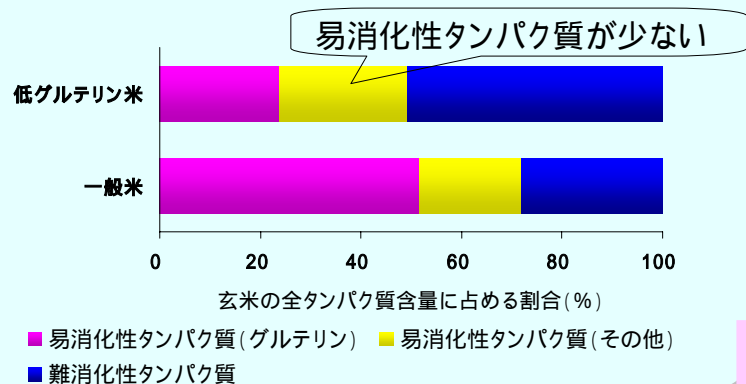
### 5 目標とする成果

良食味の低グルテリン米新品種「佐系新8」の生産と流通が確立される。これにより、腎臓病患者とその家族にはより豊かな食生活、米生産者には新たな需要の創出が期待される。

# 良食味の低グルテリン米新品種の実用性評価と生産・流通の確立

低グルテリン米とは ……？

腎不全患者の食事療法に向く新形質米



低グルテリン米「佐系新8」の  
生産と流通が実現すると ……

- ◆ 腎臓病患者とその家族には、より豊かな食生活が実現
- ◆ 稲作農家には、新たな需要が生まれる



千葉県は

良食味の低グルテリン米品種「佐系新8」を開発

しかし、  
生産と流通の実現には解決すべき課題が ……

栽培法の確立

医療分野における実用性評価

生産と流通のシステムづくり



研究高度化事業で課題を解決！！

玄米タンパク質含量を高めない

栽培法の検討

動物実験と臨床試験の実施

種子の生産方法と

品質検査・表示、流通方法の検討

