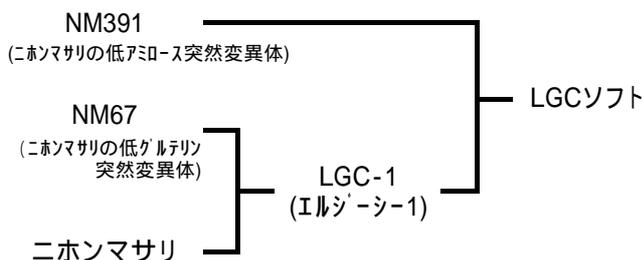


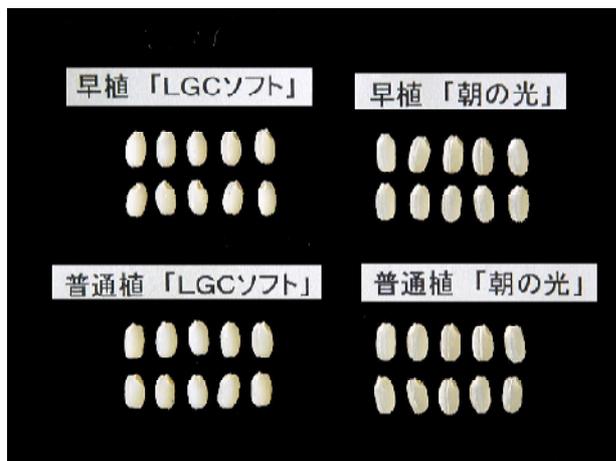
病態食として利用が期待されるお米「LGCソフト」

「LGCソフト」は、低グルテリン米と呼ばれています。低グルテリン米とは、お米に含まれる消化されやすいタンパク質の含有量が少ないお米で、タンパク質の摂取が制限される慢性腎不全患者の病態食としての利用が期待されています。また、アルカリ処理による、コメ・アレルギー患者用のレトルト米飯原料としても利用されています。実際に病院で「LGCソフト」の臨床試験を行った結果、半数以上のモニターの方が「食べ続けられる」と回答されました。そこで、「LGCソフト」を認定品種に採用し、本県産米の新たな用途として生産振興を図ります。

系譜図



「LGCソフト」ができるまでの交配経過
(育成地：近畿中国四国農業研究センター)



白濁した玄米の外観



成熟期の草姿
(近畿中国四国農業研究センター撮影)

農総研職員による食味試験の結果

食味官能試験

品種	総合	外観	香り	味	粘り	硬さ
LGCソフト	0.30	0.97*	0.03	0.13	1.40*	-0.73*
朝の光	0.20	0.53	0.13	0.10	0.00	-0.13

- 注) 1. -3~+3の7段階で評価
 2. 硬さはマイナスが大きいほど柔らかいことを示す
 3. *印は総合食料局(旧食糧庁)の米の食味試験実施要領に基づいた結果、5%レベルで基準品種との有意差を示す

(農林総合研究センター 米・麦担当 TEL 048-521-5041)