

# 腎臓透析患者向け低リン米の作出手法の開発

利用対象：精米加工業者および腎臓透析患者

**社会背景**

- リンがリスク要因の腎臓病患者は全国30万人(県内4000人)
- 米は主食でありリンの摂取量に与える影響が大きい
- 低リン米は成長が見込める潜在市場

**既存低リン化技術**

米のリンは表層に偏在し、精米技術、または化学処理でリン含量を減らせる。

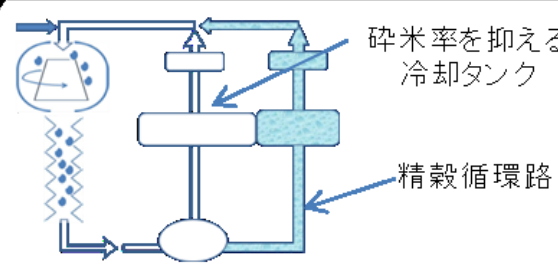
**問題点**

現在の低リン米製造には、特殊な精穀機や化学処理が必要

そのため…

- 高コスト
- 食味改善の必要がある

**解決策1: 県独自の特許技術**

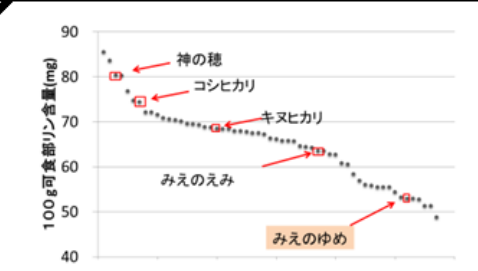


碎米率を抑える冷却タンク

精穀循環路

循環精穀において良食味に、低碎米率、短時間、低コストで精米する手法を開発(榊ミエライス、榊サタケ、三重県農業研究所で共同出願)

**解決策2: 県の水稲品種**



「みえのゆめ」は低い搗精度でリンの削減が可能な品種であり、同品種では**83%**の搗精度でリン、カリウムを**4割以上**削減できる。

	製造手法	5 kg販売価格	食味試験総合値	<b>低リン米の大幅な</b> 1. コスト削減 2. 食味改善
既存低リン米	化学処理	約9000円	-2.48	
開発低リン米	開発手法	約3000円	-0.92	

※コシヒカリ(H25伊賀農研栽培)を基準とする食味試験結果

**【精米加工業者】**  
 新たな医療用米の創出、新たな米市場の開拓

**【腎臓透析患者】**  
 低価格・良食味なため、家族と一緒においしいお米が食べられる

お問い合わせ先	フード循環研究課 森芳広、橋爪不二夫、原正之 中央普及センター 小倉卓	電話 0598-42-6351 電話 0598-42-6323
参考になる資料	三重農研HP: <a href="http://www.mate.pref.mie.lg.jp/marc/KenSeika/index.htm">http://www.mate.pref.mie.lg.jp/marc/KenSeika/index.htm</a>	