

ミルククイーンとは

料亭やホテルなど高級店でよく使用されているのが、ミルククイーンです。業界では「低アミロース米の代表格」です。

低アミロース米とは

お米に含まれているアミロースが少ないお米です。アミロースとは、お米のデンプンの一種です。お米にはアミロースとアミロペクチンという2種類のデンプンがあります。一般的にごはんで食べるお米は“うるち米”と言いますが、これはアミロースが主成分です。またお餅などにして食べるお米、これは“もち米”と言いますが、この主成分はアミロペクチンです。

アミロースが少ないと何が良いのか？

アミロースが多いお米はパサパサ系で、アミロペクチンが多いお米はモチモチ系になります。

ごはんで食べるとそのバランスが非常に微妙となるわけで、その中間にあるのが低アミロース米

です。つまりはコシヒカリやあきたこまちなどのお米よりもモチモチで、かといって炊飯しても

べちゃべちゃにはならないで、お米の粒がしっかり残る。という特長です。

ミルククイーンは、コシヒカリの突然変異からできたお米で、低アミロースの代表格で、今では、ミルクパールやスノーパール、ミルクプリンセスなど、ミルククイーンの子供たちがたくさん誕生しています。