

新形質米品種「あけのむらさき」、「吟さやか」、「ゆきおとめ」、「かぐやの舞」、「つづみ星」

【1 成果の概要】

主食用以外の用途に使用できる新形質米5系統を開発しました。

【2 特性および用途】

系統名と特性	玄米写真	用途
【あけのむらさき】 (旧系統名:岩手紫 76号) ・玄米の表面(糠)にアントシアニン(ポリフェノール的一种)を有する紫黒うるち米。		・紫黒米をそのまま、あるいは少し精米して使用。 ・あずきの代わりとして赤飯に利用可能。 ・薄紫色のお酒やお茶、菓子、染め物などに利用可能。
【吟さやか】 (旧系統名:岩手酒 79号) ・易消化性タンパクであるグルテリン含量の少ない酒造好適米。		・フルーティでワインのような日本酒ができる。 ・高度精白を行わずに酒ができるため、低コストの酒造好適米としての利用が期待できる。
【ゆきおとめ】 (旧系統名:岩手 80号) ・普通のうるち米に比べアミロース含量が低く、粘りが強い。		・通常の米に2~3割程度加えると粘りが増す。 ・冷めても粘りがあり、駅弁やおにぎり等に向く。 ・柔らかく甘みのある発芽玄米ができる。
【かぐやの舞】 (旧系統名:岩手香 84号) ・ポップコーンや枝豆のような芳香を有する。		・通常の米に1~2割程度加えて香りを楽しむ。 ・香ばしさを生かし、だんごや菓子等への利用が期待できる。
【つづみ星】 (旧系統名:岩手巨胚 87号) ・胚芽が通常の米の約2倍の大きさで、米油(脂質)含量が普通米の約1.5倍ある。		・ギャバ含量の高い発芽玄米ができる。 ・米油の利用が期待できる。

注；玄米写真の拡大率はそれぞれ異なる。

【3 留意事項】

主食用品種とは異なるので、混種の防止など、種子の取り扱いには十分注意すること。

【4 期待される効果】

県内の実需者や産地直売所、農家レストラン等での特産品の開発が期待されます。