

粒厚 2.0mm 以上に調製した「金色の風」は、 品質・食味が高まる傾向にある

【概要】

岩手県オリジナル水稻品種「金色の風」は、その優れた極良食味性から本県のフラッグシップ米と位置付けられています。「金色の風」のブランド力を高め、生産・販路拡大を図るためには、最大の特徴である食味の高付加価値化が求められます。調製時の粒厚を通常より厚い 2.0mm する事で、食味を高める可能性が見出されました。

- 1 粒厚 2.0mm 以上に調製した「金色の風」（以下、2.0mm「金色の風」）の食味評価
2.0mm「金色の風」は、通常の 1.9mm「金色の風」と比較すると、粘りが強く感じられ、総合評価が高くなる傾向があります（図 1）。
- 2 2.0mm「金色の風」の玄米品質
(1) 2.0mm「金色の風」の玄米品質は、1.9mm「金色の風」と比較し、整粒割合が高まり、未熟粒比が減少しています（図 2）。
(2) 0.1mm 刻みの粒厚分布別で比較した場合、1.9-2.0mm の粒厚の玄米が最も整粒割合は低く、未熟粒比は高くなっています（図 2）。
- 3 「金色の風」の粒厚分布
粒厚 2.0mm 以上の分布割合は、1.9mm 以上の精玄米中の 86.9% 程度です（データ未掲載）。

注) 玄米品質及び粒厚分布は、令和 4 年度産のみの結果となります。年次変動については、現在、研究継続中です。

【試験データ等】

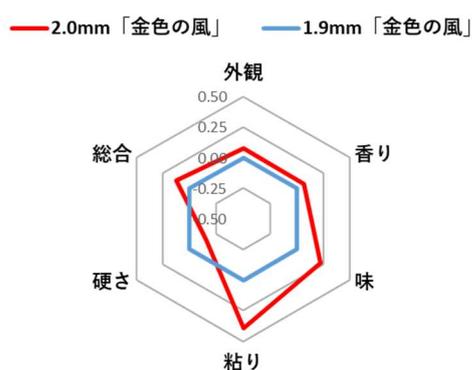


図 1 2.0mm「金色の風」の食味評価

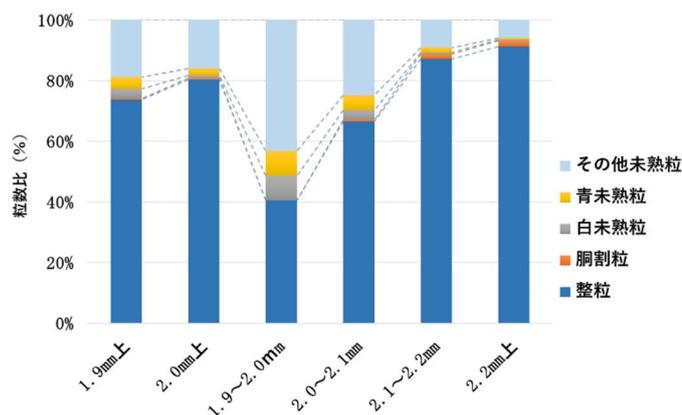


図 2 粒厚別の玄米外観品質

【令和 5 年度成果】水稻品種「金色の風」における玄米粒厚と食味及び品質の関係 (R5-指-07)