

冷めてもおいしい低アミロース米「あさゆき」

お米のでんぷん的一种であるアミロースという成分が、一般のうるち米より低いため、冷めてもご飯の粘りがあっておいしい低アミロース米品種「あさゆき」を育成しました。

要約

研究成果の概要

1 背景・目的

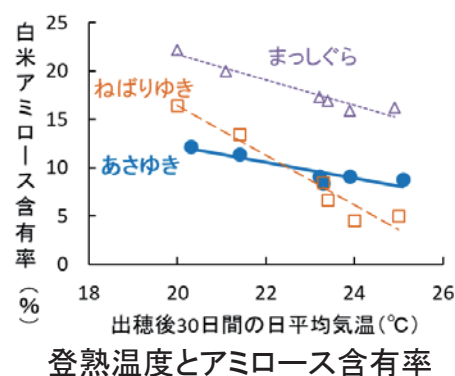
これまでの低アミロース米品種「ねばりゆき」は、その年の気象条件によりアミロース含有率の変動が大きく、品質や食味が安定しないため、変動が小さい品種の育成が要望されていました。



まっしぐら あさゆき ねばりゆき
玄米の外観

2 内容

- 「あさゆき」は、農研機構が育成した「ミルクイーン」と同じ低アミロース遺伝子を持ち、アミロース含有率の年次変動が小さいという特長があります。
- 「まっしぐら」と比較して、熟期は同じ「中生の早」、いもち病抵抗性や耐冷性は優れています。
- 炊いたお米は、粘りが強く軟らかく、冷めてもおいしいので、主食用のほか、おにぎりやお弁当、冷凍押し寿司などの加工用米飯としての利用にも適します。



主な特性

品種名	熟期	出穂期	成熟期	いもち病抵抗性		耐冷性	白米アミロース(%)
				葉いもち	穂いもち		
あさゆき	中生の早	8月3日	9月15日	やや強	強	強	9.8
まっしぐら	中生の早	8月4日	9月17日	強	やや強	やや強	18.1

3 活用等

- 栽培マニュアルを作成し、指導機関に配布しました。
- 東青、中南地域の経営体を中心に、令和元年度は約150ha作付けされています。

関連情報

- 「あさゆき」という名称は、米の外観が淡く白濁し、初冬の早朝にうっすらと降り積もった雪のイメージから命名されました。
- 「あさゆき」は指定試験事業、「新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業」及び「農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業」により育成し、栽培マニュアルは「農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業」及び「イノベーション創出強化研究推進事業」により作成しました。

農林総合研究所 水稻品種開発部

Tel. 0172-52-4346

E-mail nou_souken@aomori-itc.or.jp

AITC 青森産技 あおもりの未来
技術でサポート