

23

炊きたても冷めても美味しい「ほっかりん」

お米のアミロースという成分が、一般のうるち品種よりやや低いため、炊きたても冷めてもご飯の粘りがあって美味しく、さらに冷害にも強い新品種「ほっかりん」を育成しました。

要約

研究成果の概要

1. 背景・目的

秋にお米が稔るための気温が不足気味となる県の北部や直播栽培では、秋の天候不順による食味への影響が心配されます。

お米は、アミロースという成分が少ないとごはんに粘りが出で、食味評価が高くなります。そこで、アミロースが少ない特性を持ち、冷害にも強い早生品種の育成に取り組みました。

2. 内容

- 新品種「ほっかりん」の作付けは、下北地域では「移植栽培」、他では「直播栽培」を基本とします。栽培マニュアルを作成し、指導機関に配付しました。
- アミロースが少ないため、粘りがあって冷めたご飯でも食味評価は良好です。
- 寒さに強く、収量が安定しています。

3. 活用等

- 冷めても美味しいので、おにぎりやお弁当の美味しさが増します。
- 下北地域など早生品種作付地帯の食味評価向上につながります。
- 種子は、JA等から入手できます。

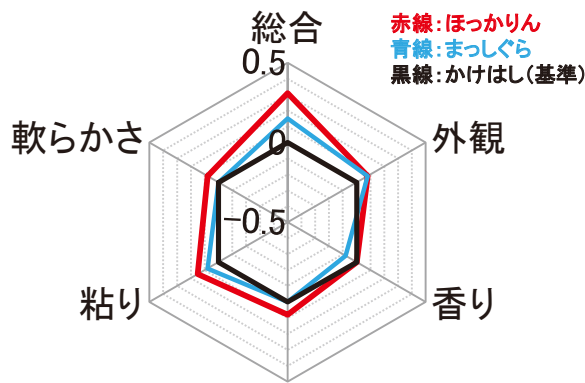


図1 冷めたご飯の食味結果

注) 「かけはし」を基準とし、硬さは-3(軟らかい)～3(硬い)、粘りは-3(強い)～3(弱い)、その他の項目は-3(不良)～3(良)で評価した平均値。

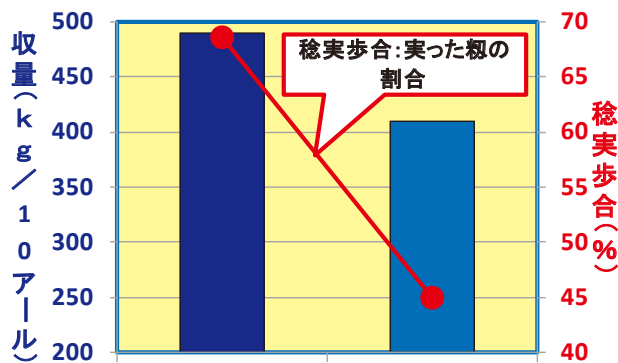


図2 冷害年の収量と稔実歩合

注) 平成19年、十和田市

関連情報

- 「ほっかりん」は、下北地域の「道の駅」や農産物直売所等で購入できます。
- 県庁生協食堂（むつ店）では月1回を「ほっかりんの日」とし、ご飯を提供しています。
- 栽培マニュアルについては、農林総合研究所藤坂稲作部にお問い合わせください。
- 「ほっかりん」は指定試験事業により育成し、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「耐冷性といもち病抵抗性を兼ね備えた極良食味及び業務用品種の開発とその普及（課題番号23038）」により作成しました。

農林総合研究所 藤坂稲作部

Tel. 0176-23-2165

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

Aomori Prefectural Industrial Technology Research Center
地方独立行政法人 青森県産業技術センター

