



青森農研フラッシュ

研究成果

(地独)青森県産業技術センター・農林部門

安定した玄米品質、食べ方はいろいろ

—低アミロース米新品種「あさゆき」—

農林総合研究所

「あさゆき」は、熟期が「中生の早」で、**耐冷性・耐病性などの特性が優れた低アミロース米品種**です。
アミロース含有率が安定しており、従来の「ねばりゆき」に替わる品種として平成27年に県の認定品種に指定されました。現在、品種登録出願中です。

※農林水産省「農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業」を活用しました。

系譜



命名の由来

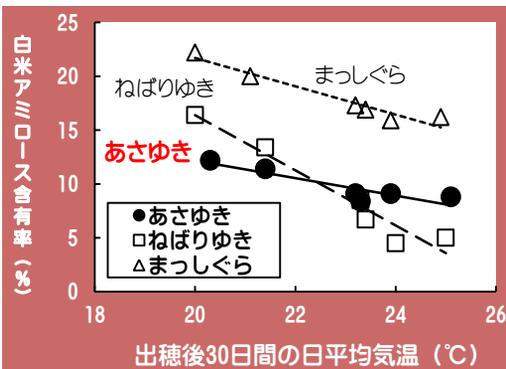
お米の外観が淡く白濁し、冬の早朝にうっすらと降り積もった雪のイメージ

栽培特性

農林総合研究所・藤坂稲作部(十和田市)での試験成績(平成20~25年)

品 種 名	出穂期	成熟期	耐倒伏性	いもち病抵抗性		耐冷性	穂発芽性	収量 (kg/a)	白米アミロース (%)	玄米タンパク質 (%)
				葉	穂					
あさゆき	8月3日	9月15日	中	やや強	強	強	難	58.3	9.8	7.5
まっしぐら	8月4日	9月17日	強	強	やや強	やや強	難	60.0	18.1	7.3

安定したアミロース含有率と玄米品質



〈平成25年〉
登熟気温
21.4°C

〈平成24年〉
登熟気温
23.3°C



「ねばりゆき」は、登熟気温が高いと低アミロース化が進み、外観がもち米のようになりますが「あさゆき」は変動が少なく、玄米品質も安定しています。

炊飯米の特性と使い方

低アミロース米の特徴

そのままでも 冷めても **おいしい** 冷凍→自然解凍でも 混米にしても

「あさゆき」の特徴

外観品質 **安定** アミロース含有率



お問い合わせ

農林総合研究所・藤坂稲作部 (Tel.0176-23-2165)