



水稲新品種「はれわたり」の食味

～ 粘りが強く軟らかく、滑らかな食感の良食味品種を開発 ～

要約

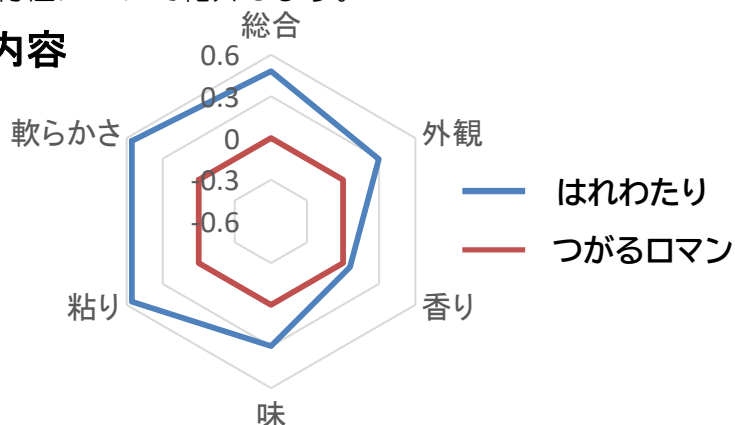
新品種「はれわたり」の食味は、粘りが強く、軟らかく、食感が滑らかで、総合的に高い評価を得ています。令和5年産米の食味ランキングで特A評価を取得しました。

研究成果の概要

1. 背景・目的

当研究所で育成した胴割粒の発生が少なく、栽培特性が優れる良食味品種「はれわたり」の食味特性について紹介します。

2. 内容



「はれわたり」の炊飯米

図 「はれわたり」の食味評価
(つがるロマンとの比較)

注. 食味評価は、「つがるロマン」を基準として総合・外観・香り・味は-3(不良)～3(良), 粘りは-3(弱)～3(強), 軟らかさは-3(硬)～3(軟)で評価。基準品種, 供試品種の加水率は1.38倍。以下同様。

「はれわたり」の食味は、「つがるロマン」と比べて外観が優れ、粘りが強く、軟らかく、食感が滑らかで、**総合的に高い評価**を得ています。

表 冷凍保存した飯米を電子レンジで解凍した「はれわたり」の食味評価

品種名	基準品種	総合	外観	香り	味	粘り	軟らかさ
はれわたり	つがる ロマン	0.769***	0.462**	-0.077	0.308*	0.615***	0.769***
まっしぐら		0.385	0.538**	0.077	0.077	0.462*	0.462**

「はれわたり」を冷凍保存後に、電子レンジで解凍しても「つがるロマン」に比べおいしく食べられます。

3. 活用等

「はれわたり」は軟らかめに炊きあがるので、お好みに応じて炊飯時の水の量を減らすなどして硬さを調整してください。



4合炊飯時の水加減

関連情報

特A評価の「はれわたり」をぜひ店頭でお買い求めください！