



要約

胴割れしにくい特A品種「はれわたり」

県内の広い地域で栽培可能な、極良食味で胴割れしにくい「はれわたり」を開発しました。令和4年に県の奨励品種に指定され、日本穀物検定協会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

青森県では「つがるロマン」が広く栽培されてきましたが、近年の夏の暑さにより、胴割粒（お米にひびが入る現象）の発生が問題となっていました。また、「青天の霹靂」は栽培地域が限られているため、栽培できない地域でも「特A」評価の取得が可能な品種が望まれていました。

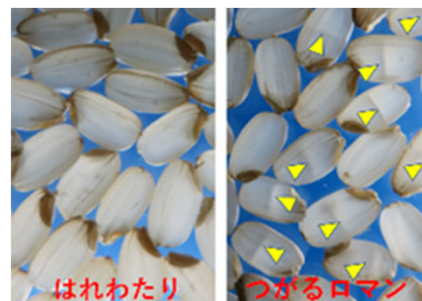
そこで、暑くても胴割れしにくく、県内の広い地域で栽培可能な極良食味品種の開発に取り組みました。



「はれわたり」の草姿

2 内容

- ・「まっしぐら」と同じ「中生の早」熟期で、栽培特性が優れ、胴割れしにくい「はれわたり」を開発しました。
- ・稈長は「まっしぐら」よりやや長く「つがるロマン」並、収量は両品種並かやや少ないです。
- ・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。



胴割粒発生状況（令和元年産米）

「はれわたり」の主な特性

品種名	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	稈長 (cm)	玄米 収量 (kg/a)	対まっ しぐら 収量比	玄米		胴割粒 発生 割合(%)	いもち病抵抗性		耐冷性
						千粒重 (g)	品質		葉いもち	穂いもち	
はれわたり	8/1	9/11	79	62.2	99	22.8	上中	9.8	強	かなり強	やや強
つがるロマン	8/2	9/12	78	64.0	102	23.1	上中	35.3	やや強	中	中
まっしぐら	7/31	9/11	75	62.9	(100)	23.1	上下	20.9	強	やや強	中

3 活用等

- ・美味しくて品質の良いお米を生産するための「はれわたり良食味・高品質栽培マニュアル」が作成されました。
- ・令和4年に県の奨励品種に指定され、令和6年は約6,000ha作付けされました。

関連情報

- ・「はれわたり」の名前は「青森の晴れ渡る空から恵みを受けた、清々しく輝くお米」をイメージして命名されました。
- ・令和4年産米は、日本穀物検定協会の食味ランキングで参考品種として「特A」評価を取得し、令和5年産米も、高温年にもかかわらず「特A」評価を連続取得しました。

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



青森産技

あomorの未来
技術でサポート

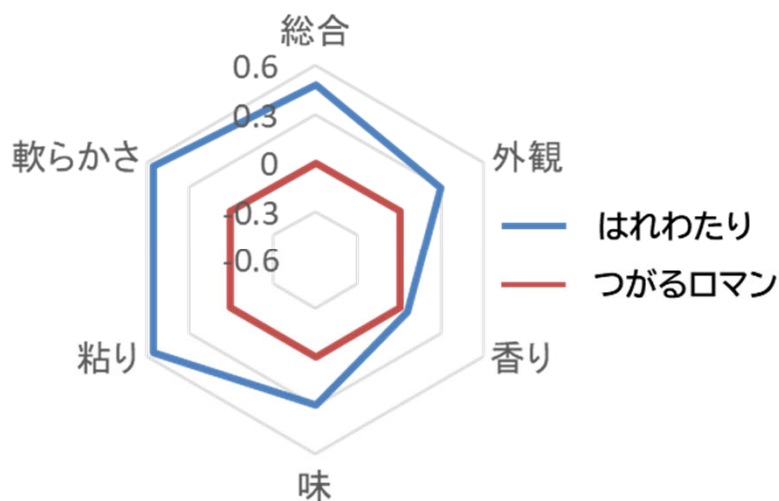


その1 「はれわたり」の美味しさのポイント

「はれわたり」のご飯は、「つがるロマン」と比べて外観が白く、粘りが強く、軟らかいことが特徴です。その上、米つぶがしっかりとし、滑らかな食感、それが美味しさのポイントです。



「はれわたり」の炊飯米



「はれわたり」の食味評価
(つがるロマンとの比較)

その2 「はれわたり」の美味しさのヒミツ

「はれわたり」の粘りが強く、軟らかい食味は、お米の中の粘らないデンプンである、アミロースの含有率が若干低いことが要因となっています。アミロースが低すぎるとベチャついた食感となり、高いとパサついた食感となります。

「はれわたり」のアミロースはちょうど良いあんばい、それが美味しさのヒミツです。

品種名	白米アミロース含有率 (%)
はれわたり	16.5
つがるロマン	18.3
まっしぐら	17.5

その3 「はれわたり」を美味しく炊くコツ

「はれわたり」は軟らかめに炊きあがるので、最初は炊飯時の水の量を少し減らして炊いてみてください。そしてお好みに合わせて水の量を加減し硬さを調整する、それが美味しく炊くコツです。



4合炊飯時の水加減

🍷 コラム 開発よもやま話

イネは穂が出て10日くらい経つとモミの中に実が詰まり始め、穂が垂れてくるのですが、「はれわたり」はなかなか垂れてきません……。最初のうちはちゃんと実っているのか心配でしたが、安心してください、ちゃんと垂れてきます！

なかなかこうべ（頭）を垂れない、頑固な一面があるようです（笑）。



なかなか垂れてこないなあ



ちゃんと垂れてー安心