

新形質米って何？種子はどこで買えるの？

お米の種類で新形質米というのがあると聞きました。新形質米って何ですか？また、つくってみたい時はどうすればいいですか？

お答えします

- NEW** 新形質米とは、普通に皆さんが食べているご飯を炊くためのお米や、餅を搗くためのお米、お酒を造るためのお米などとは違う、これまでになかったような**新しい形状や性質を備えたお米の種類**です。
- NEW** 例えば、お米に含まれるでんぷん的一种であるアミロースが一般のお米より少ない「**低アミロース米**」は、ご飯にすると粘りが強く軟らかい性質があり冷めても硬くなりにくいので、冷凍ご飯やおにぎりなどに適しており、逆にたくさん含まれる「**高アミロース米**」はご飯にすると粘りが少なくパサパサした食感になってしまいますが、うどんなどの麺にするとツルツルと喉ごしが良く美味しいです。ほかにも、アントシアンという体に良い紫色の色素を含むお米の「**紫黒米**」や、普通のお米の半分くらいの大きさの「**極小粒米**」、胚芽部分が大きくGABAという機能性成分を多く含む「**巨大胚米**」等々、いろいろな種類があります。
- NEW** 青森県で開発した品種としては、現在県の認定品種になっている「**ゆきのはな**」「**ほっかりん**」「**あさゆき**」(ともに低アミロース米)、「**式部糯**」(紫黒米)があり、ほかにも認定品種ではありませんが「**つぶゆき**」(極小粒米)、「**恋ほのか**」(細長粒香り米)などがあります。
- NEW** 認定品種になっている品種を栽培したい場合は、**一般の品種の種子の申込時期に併せて申し込むことができます**。認定品種ではない品種の場合は、農林総合研究所水稻品種開発部へ直接お問い合わせください。

関連情報

各品種の詳細についてはWEB参観デー内の「ほ場・施設案内 研究紹介」の「水稻奨励・認定品種の展示ほ場」をご覧ください。