

良食味米の定番

きぬむすめ

- コシヒカリより出穂が遅い中生(なかくて)品種です
- 白さとツヤに優れた美味しいご飯でおにぎりにも向きます
- 暑い年でも玄米品質は良好です

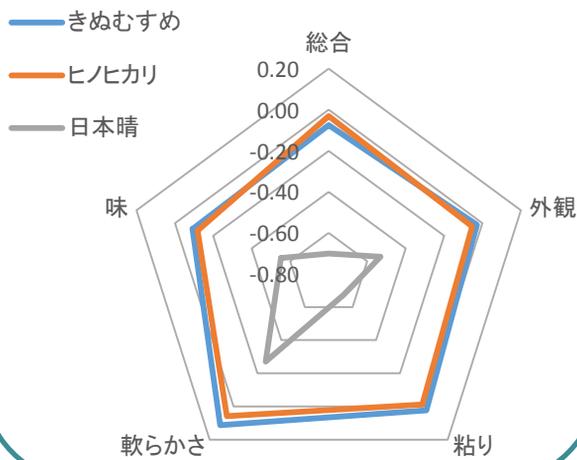


お母さんのおにぎり
美味しいね「きぬむすめ」

食味

「きぬむすめ」の食味は、「コシヒカリ」と同等の良食味です。

九州沖縄農業研究センターで行った、食味官能試験の平均値です。基準とする「コシヒカリ」を0とし、優れる場合は+、劣る場合は-として点数評価しました。



コンクール名	年次	受賞内容
米・食味分析鑑定コンクール (米・食味鑑定士協会主催)	H21年(第11回)	(総合部門) 特別優秀賞 (品種部門) 特別優秀賞 (その他部門) 金賞
	H22年(第12回)	(その他部門) 特別優秀賞、金賞
	H24年(第14回)	(総合部門) 特別優秀賞 (その他部門) 金賞
お米日本一コンテスト inしずおか	H25年(第10回)	最高金賞、静岡県知事賞
	H26年(第11回)	金賞

「きぬむすめ」食味コンテスト 受賞履歴(抜粋)

収量・生育特性

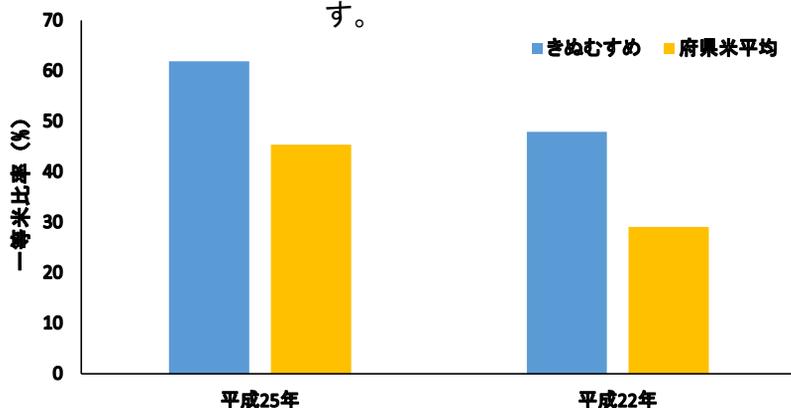
「きぬむすめ」は、「コシヒカリ」より出穂が遅く「日本晴」熟期中の中生品種です。玄米収量は、「日本晴」より多収です。

(育成地(福岡県筑後市)平成8~16年の平均)

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	精玄米重 (kg/a)	対比 (%)	玄米 千粒重 (g)
きぬむすめ	8.21	10.02	84	18.2	347	60.3	104	21.4
日本晴	8.20	10.02	80	20.2	368	57.9	100	22.5

玄米品質

「きぬむすめ」を銘柄指定している府県では、高温年でも「きぬむすめ」の玄米は平均値より高い一等米比率を示します。



	奨励・認定品種採用府県	産地品種銘柄指定府県
きぬむすめ	静岡, 大阪, 兵庫, 和歌山, 鳥取, 島根, 岡山, 山口	静岡, 三重, 滋賀, 大阪, 兵庫, 和歌山, 鳥取, 島根県, 岡山, 山口, 愛媛

「きぬむすめ」の普及状況(平成29年4月現在)

(本資料に関するお問い合わせ先)



農研機構九州沖縄農業研究センター 産学連携室

〒861-1192 熊本県合志市須屋2421
TEL: 096-242-7682 FAX: 096-242-7543
E-mail: q_info@ml.affrc.go.jp
ホームページ: www.naro.affrc.go.jp/karc