

低アミロース米新品種 「シルキーパール」

低アミロース米系統「中間母本農14号」× 多収の東北向け品種「ヤマウタ」の交配組み合わせから、短稈で倒伏に強い東北向けの低アミロース米「シルキーパール」を2001年に育成しました。

低アミロース米とは

普通の米のでんぷんは、ご飯の粘りを少なくする「アミロース」約20%、逆に粘りを強くする「アミロペクチン」約80%から成っています。ところが、低アミロース米ではアミロースが約半分の10%程度しかありません（もち米はアミロースほぼ0%）。このため、低アミロース米は、よく粘り、つやつやして柔らかくおいしいご飯になります。

混ぜておいしい！

古米やパサパサした米でも「シルキーパール」を混ぜて炊くと、粘りが出ておいしくなります。また、もともとおいしいお米に混ぜると粘りが増してさらにおいしくなります。

冷めてもおいしい！

冷めても硬くなりやすく、弁当やおにぎりに最適です。また、様々な加工米飯にも向いています。

「シルキーパール」の特性(1998～2000年)

品種名	出穂期	成熟期	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	倒伏 (0-5)	玄米収量 (kg/10a)	玄米 千粒重(g)	品質	食味
シルキーパール	8月6日	9月15日	68	18.4	373	0.0	545	20.7	中中	上中
スノーパール	8月3日	9月10日	82	20.3	279	1.0	537	25.1	中上	上中
ひとめぼれ	8月6日	9月14日	80	20.3	356	0.7	500	23.6	上中	上中



シルキーパールは、スノーパール、ひとめぼれよりも短稈で倒伏に強く、肥沃地での栽培に適しています。低アミロース米の玄米は、普通の米に比べると全体的にうっすらと白く濁った色をしています。

アミロース含量は変動する

米に含まれるアミロースの量は、登熟時期（穂が出てから米が実る時期）の気温が低いと多くなり、普通のうるち米のようになります。逆に、気温が高いとアミロースは少なくなり、米はもち米のように白くなり、ご飯の粘りも強く、ときにはもち臭（おこわのような臭い）のすることがあります。

“もち臭” が少ない低アミロース米

気温などの影響で米のアミロースが極端に少なくなった場合でも「シルキーパール」は「スノーパール」などに比べてもち臭の発生が少ないので、より自然なおいしいご飯になります。また、他の米に混ぜる場合にも、もち臭を気にせずよりたくさん混ぜられます。

