

# 紫黒米水稻糯品種 「朝紫(あさむらさき)」

紫黒米(しこくまい)とは玄米の表面が濃い紫色をした黒米のことで、中国や東南アジアなどでは古来より薬膳料理や祭儀等に用いられてきたといわれています。しかし在来種の紫黒米は長稈で倒伏しやすいなど栽培しにくいものでした。そこでインドネシアのバリ島在来の紫黒米に日本の改良品種を三度かけ合わせることににより1996年、日本で初めての改良型紫黒米「朝紫」が誕生しました。

## 「朝紫」の特性(秋田県大曲市 1992~1995年の平均)

品種名	出穂期	成熟期	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m <sup>2</sup> )	倒伏 (0-5)	玄米収量 (kg/10a)	玄米千粒重 (g)
朝紫	8月8日	9月22日	84	17.4	316	1.5	438	19.0
ヒメノモチ	8月7日	9月21日	86	19.4	317	2.4	539	22.3
あきたこまち	8月8日	9月20日	83	17.8	385	2.6	535	21.8

出穂期・稈長は「あきたこまち」とほぼ同じです。収量性は「あきたこまち」に及びませんが、これまでの紫黒米と比較するとかなりの多収で倒伏にも強くなっています。



秋には中の黒い玄米が、モミガラを通して紫色に透けて見えます。

## 玄米成分と機能性

朝紫の玄米には抗酸化活性を示す紫色の色素アントシアニン(ポリフェノールの一種)の他、様々な機能性物質が豊富に含まれています。「あきたこまち」の玄米に比べ、食物繊維は1.7倍、カルシウムは1.7倍、ビタミンB2は1.8倍、ビタミンEは1.3倍、タンニンは6.9倍の量が含まれています。

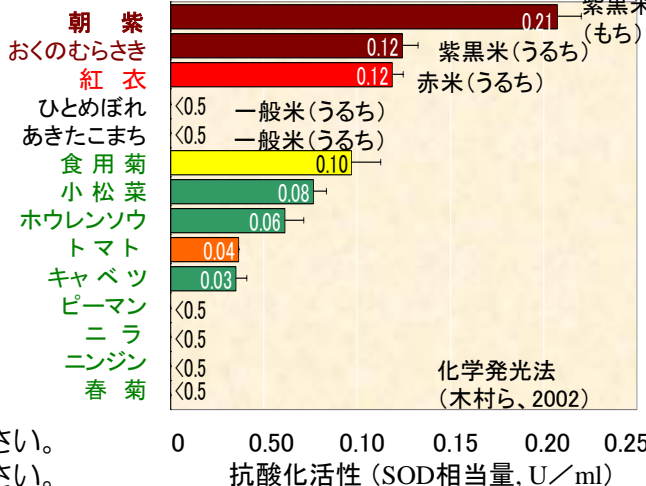


玄米は黒色(濃い紫色)ですが、モミガラにはほとんど色は付いていません。精米すると白いモチ米になります。

アントシアニジンは朝紫にだけ含まれ、米ぬか部分には非常に高い抗酸化活性を示します(いずれも2001年産米の場合)。さらに、食中毒の原因菌である黄色ブドウ球菌がご飯上で増えるの

を抑える働きがあり、24時間後では「あきたこまち」のご飯にいる菌数の37万分の1に抑えられています。

## 米ぬか成分と野菜の活性酸素を消去する能力



紫そば  
赤飯だけでなく 薄紫色の日本酒  
様々な用途があります

## 栽培上の注意点

1. 流れ苗やこぼれ種、花粉の飛散により一般品種を汚染しないよう細心の注意を払ってください。機械類も共用を避け、紫黒米専用としてください。
2. 耐冷性が弱いので、冷害常襲地での栽培は避けてください。
3. 穂もち耐病性が不十分のため、適宜防除を行ってください。