

米粉加工に向く、西日本向け
多収・高アミロース米品種

ふくこのこ

― 広がる食卓の可能性 ―

「ふくのこ」は、粘りの少ない高アミロース米です。
「ふくのこ」を使った米粉麺は、
のど越しの良い食感に仕上がります。
米粉はピザ生地などにも利用されており、
お米の消費拡大への貢献が期待されます。

多彩で幸せな食卓の
主役となれることを
願って名付けました。



1 炊飯したときの粘りが少ない 高アミロース米です。

高アミロース米は、わたしたちが普段炊飯して食べているお米と違って、冷めると、ポロポロとした食感になりますが、麺にすると、麺同士がくっつかず、のど越しの良い食感になる、という特徴があります。

●アミロースとは？

デンプン ——— アミロース
 アミロペクチン

アミロースが多いほど、
粘りが少なくなります

もち米 ミルキークイーン コシヒカリ ふくのこ
 さとのつき ヒノヒカリ あみちゃんまい



2 お米の形は、 一般的な品種と同じなので、 精米しやすいです。

— 玄米を比較した写真 —



3 西日本の主力品種の一つである 「ヒノヒカリ」と収穫時期などが ほぼ同じなので、「ヒノヒカリ」の 作付け地帯での栽培が可能です。

— 生育特性 —

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/㎡)	倒伏 程度
ふくのこ	8.17	10.02	80	19.1	309	0.0
ヒノヒカリ	8.19	10.06	88	19.0	380	0.1

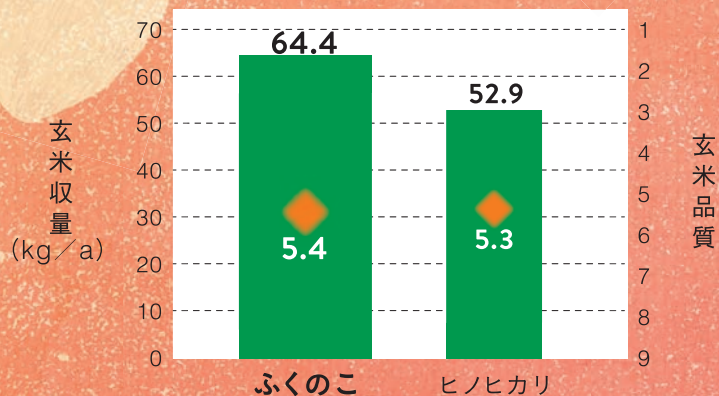
西日本農研(広島県福山市)における2012～2015年の試験成績
平均移植日は6月6日
倒伏程度は、0(倒伏無)～5(完全倒伏)の6段階で観察判定

— 品種の草姿の写真 —



4 「ヒノヒカリ」より 2割ほど多収です。

— 玄米収量および玄米品質 —



玄米収量は、1.8mmの篩で選別したときの値
玄米品質は、1(上上)～9(下下)の9段階で評価

■ 玄米収量 (kg/a)
◆ 玄米品質

「ふくのこ」の詳しい情報は、
こちらをご覧ください。▶▶▶▶▶



プレスリリース：
西日本向けの高アミロース水稻新品種「ふくのこ」を育成

問
い
合
わ
せ
先

 **農研機構**

農研機構 西日本農業研究センター
〒721-8514 広島県福山市西深津町6-12-1
TEL 084-923-4100(代表)

西日本農研 