

予感



恋の

暑さに強くて

栽培しやすい品種です。

炊飯米のつぶつぶ感がはっきり、
もちもち感はほどよいお米です。

一度食べれば

恋するようなときめきや情熱を感じる。

そんなお米になれるようにと、

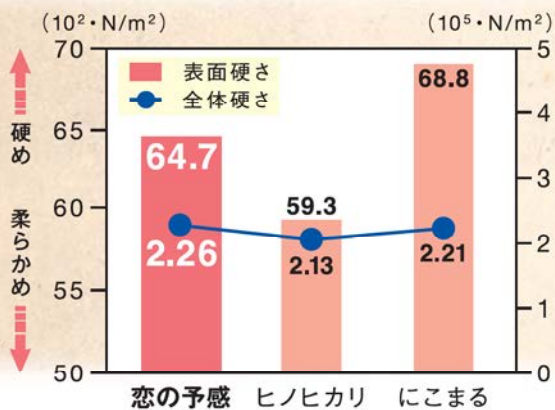
願いを込めて

「恋の予感」と名付けました。





登熟期の高温障害による白濁が見られません。



炊飯米の表面の硬さ(左目盛)は「ヒノヒカリ」よりやや硬く、「にこまる」よりやや柔らかいです。全体の硬さ(右目盛)は「ヒノヒカリ」、「にこまる」と同程度です。

4

炊飯米の表面は硬めで、もちもち感はほどよい。そのため、食べ方の幅が広がります。

3

縞葉枯病、穂いもち病に強いのが特長です。

2

「ヒノヒカリ」と食味は同等ですが、収量は「ヒノヒカリ」より1割ほど多収です。

1

登熟期が高温になる年でも、白未熟粒しろみじゅくりゅうが少なく、玄米の外観品質が優れた品種です。

◎ 「恋の予感」の特性 (西日本農業研究センター 2007-2016年の平均)

品種名	出穂期 (月日)	稈長 (cm)	千粒重 (g)	玄米重 (kg/a)	玄米品質 (1~9)	食味	穂いもち	縞葉枯病
恋の予感	8.22	80	21.4	57.8	3.7	上中	やや強	抵抗性
ヒノヒカリ	8.19	87	20.9	51.1	5.6	上中	やや弱	罹病性
にこまる	8.23	92	22.1	58.0	3.5	上中	やや弱	罹病性

1. 玄米品質は、小さい数値ほど品質が良くなります。 2. 食味は上上~下下の9段階評価です。

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) FAX ▶▶▶ 084-924-7893

問い合わせ先

西日本農研

