

さとのつき
Satonotsuki

里を明るく照らす月のような品種になるように・・・
「さとのつき」その名前に願いを込めて。

冷めても硬くなりやすく、チルド弁当や外食向けのご飯にぴったり、
西日本向けの多収・低アミロース米品種ができました。

アミロース含有率が低く、
玄米は、やや白濁します。
炊飯米は粘りが強く、柔らかです。
冷めても硬くなりにくいので、
チルド米飯などの用途に向いています。

—— 玄米の品質 ——



さとのつき **11.0%** 精米のアミロース含有率 **17.9%**
アミロース含有率は、2015～2018年の4カ年の平均

Satonotsuki

ポイント

の

低アミロースの特性は
「ミルククイーン」に由来します。
また、縞葉枯病抵抗性と、
倒伏に強い特性を
それぞれの親から引き継いでいます。

—— 「さとのつき」の系譜図 ——



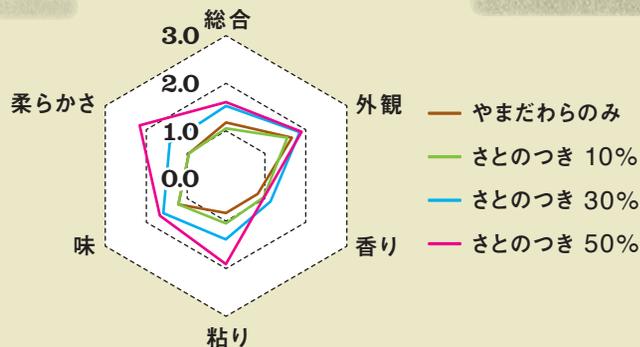
□ : 低アミロース性 □ : 縞葉枯病抵抗性 □ : 耐倒伏性

◎ 「さとのつき」の詳しい情報、
品種の特徴や栽培上の留意点については
農研機構のホームページの以下のURLをご参照ください。

[https://www.naro.affrc.go.jp/
publicity_report/press/laboratory/
warc/132536.html](https://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/press/laboratory/warc/132536.html)

他の米とブレンドすると、
食味を向上させる効果があります。

—— ブレンドしたときの食味向上効果 ——



「やまだわら」に「さとのつき」を混米した際の食味向上効果
育成地における食味官能試験の結果。2018年産米。パネルは17名。
加水量は同一とした。
各項目について、「日本晴」を0とし、-3～+3の7段階で評価した。
粘り、柔らかさについては、粘る、柔らかいを+とした。



「ヒノヒカリ」と比較して、
成熟期はやや遅く、
収量は2割ほど多収です。

—— 「さとのつき」の特性 ——

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	玄米 収量 (kg/ 10a)	比較 比率 (%)	玄米 千粒重 (g)
さとのつき	8.20	10.10	82	659	124	21.9
ヒノヒカリ	8.19	10.06	87	530	100	21.4

西日本農業研究センター（広島県福山市）2011年～2018年の平均
平均移植日は6月5日

問い合わせ先



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

西日本農研

