

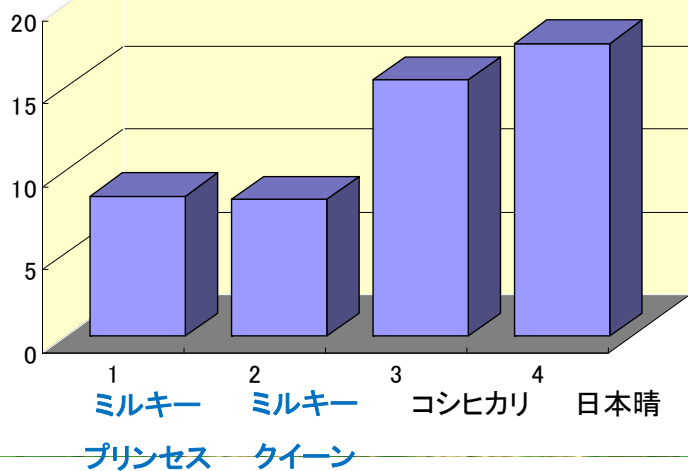


アミロース含量を一般の粳米よりも低くし、コシヒカリより粘りを強くした

ミルキークイーン、ミルキープリンセス

Low amylose Rice Cultivar "Milky-queen" and "Milky-princes"

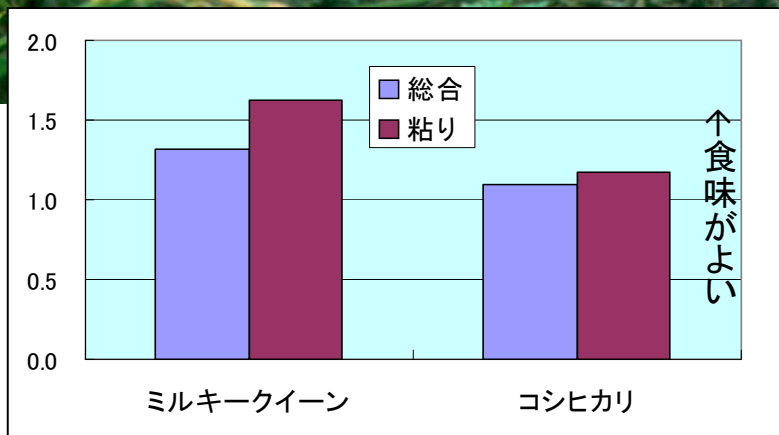
アミロース含量(%)



低アミロース米品種はでんぷんの一種のアミロースの含量をコシヒカリの3/5程度に下げ、炊飯米の粘りを高めた品種です。

ミルキークイーンやミルキープリンセスの玄米は白く濁るのが特徴です。

ミルキープリンセスはミルキークイーン同様にご飯のつや、粘りが優れる上に、ミルキークイーンの倒れやすさなどが改良されています。



ミルキークイーンはコシヒカリよりも粘りが強く、美味しいと評価されます。

農研機構 作物研究所 稲研究領域

問い合わせ先: 企画管理室 tel:029-838-8260

E-mail: www-nics@naro.affrc.go.jp <http://www.naro.affrc.go.jp/nics/>

