



# 新しいお米の品種



おいしくてたくさんとれるお米や、暑さに強いお米を作りました。

「コシヒカリ」が誕生したのは、今から50年以上も前。

「コシヒカリ」は肥料を多くすると、倒れやすくなるため、量が多くとれません。そこで、イネの草丈が短いため、肥料を多くしても倒れにくいお米の品種を作りました。

夏が暑すぎると、お米が白くにごりやすいため、白くなりにくいお米の品種を作りました。

カレーやピラフ用のお米、赤いお米や黒いお米の品種もできました。



「コシヒカリ」と味がほぼ同じで30%多く取れる品種「あきだわら」(左)

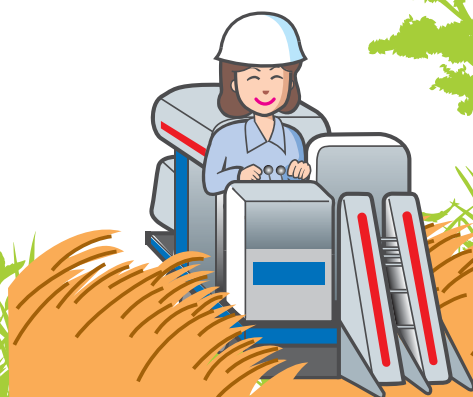
※「コシヒカリ」(右)は倒れやすい



高温でもお米が白くなりにくい「にこまる」(左、九州沖縄農業研究センター育成)と「ヒノヒカリ」(右)



カレー・ピラフ用の品種「プリンセスサリー」(左) 南アジアで最高級の「バスマティ米」を日本で栽培できるように改良した品種です。普通のお米「日本晴」(右)よりも少し細長い形をしています。



農研機構

NARO 独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構

作物研究所

〒305-8518 つくば市観音台2-1-18  
Tel: 029-838-8260 Fax: 029-838-7488  
メール: www-nics@naro.affrc.go.jp