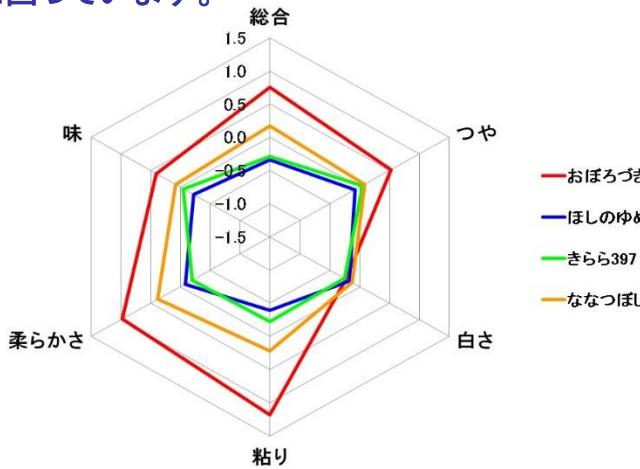


北海道のお米の食味を画期的に変えた水稻品種「おぼろづき」

- 「おぼろづき」は適度な粘りの強さ、柔らかさが特徴で、北海道で初めてのコシヒカリ並の極良食味品種です。
- アミロース含有率は北海道の一般米よりやや低い約14%です。気温が低いためアミロースが高くなつて粘りが弱くなりやすいという北海道の気象条件を克服しました。
- 北海道のブランド米である「ゆめぴりか」には、「おぼろづき」の低アミロース遺伝子Wx1-1が受け継がれています。

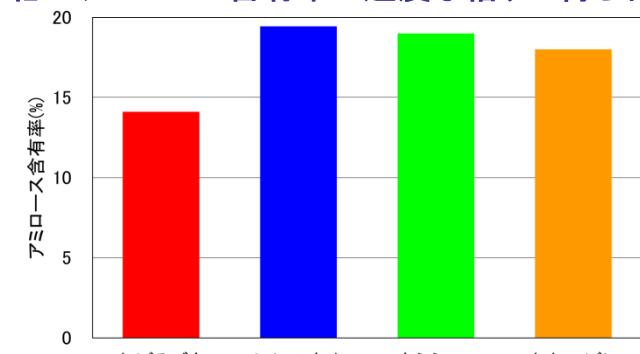
白さ以外全ての項目でこれまでの北海道の品種を大きく上回っています。



北海道農研で行った平成14～16年の食味官能試験の平均値。
「ほしのゆめ」を0とし、良い方を+として各項目-3～+3で評価した。

「おぼろづき」は北海道の水稻優良品種です。
平成21年には6,253ha作付けされ、平成27年の作付面積は3,563haです。

一般米よりやや低いアミロース含有率で適度な粘りが得られます。



平成12～16年の北海道農研産米の平均値。



低アミロース米で、ごくうすく白濁する特性があることを、かすんだ月にたとえて「おぼろづき」と名付けました。

詳しい情報を知りたい、という方はお気軽にご連絡ください。

(国研)農研機構 北海道農業研究センター 地域戦略部研究推進室広報チーム Email:cryoforum@ml.affrc.go.jp