

新品種の紹介

ご飯の粘りが強く、食味の良い低アミロース米「ぴかまる」

「ぴかまる」は、「ヒノヒカリ」など一般的なうるち米よりも「アミロース」というデンプンの含有率が低い「低アミロース米」です。ご飯の粘りが強く、食味の良い品種です。これまで、九州には特性が優れて栽培しやすい低アミロース米品種がなかったので、九州向きの新品種の開発が望まれていました。

【冷めても炊飯米が硬くなりにくいお米】

「ぴかまる」のご飯は、良食味品種の「ヒノヒカリ」に比べると、粘りが強く、軟らかい特長があり、食味が優れています(図1)。玄米の外観は、低アミロース米の特徴でやや白濁しますが、粒ぞろいが良いので米の外観品質は「ヒノヒカリ」よりも優れています(写真1)。

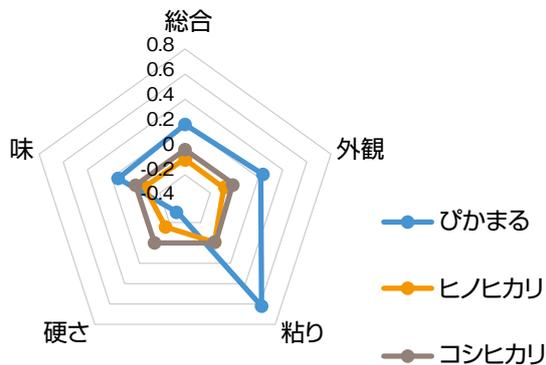


図1 「ぴかまる」のご飯の食味特性(育成地)

注)値が大きい方が優れる(粘り:強い 硬さ:硬い)

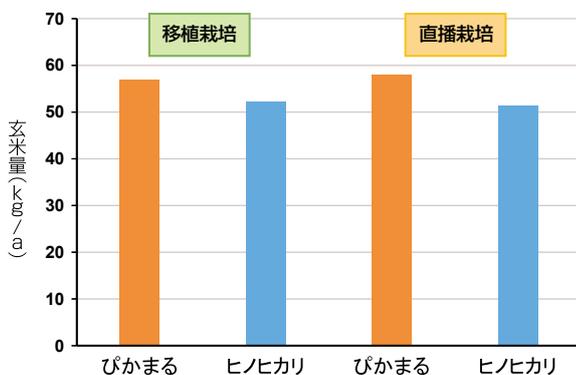


図2 「ぴかまる」と「ヒノヒカリ」の玄米収量の比較

移植栽培(平20~24年)

直播栽培(平21~24年)

【栽培適地は九州をはじめとする西日本の平野部】

「ぴかまる」は「ヒノヒカリ」と同程度の出穂期と成熟期の中生品種です。「ヒノヒカリ」に比べて倒伏に強く、移植栽培では9%、水田に直接種もみをまく「直播栽培」では13%収量が多いという特長があります(図2)。また、稲の主要な病害であるいもち病と縞葉枯病に強く、農薬の使用を減らせる可能性もあります(表1)。

【ブレンド用や中食・外食用への利用でも期待】

一般の家庭で普通に食べるご飯のほかに、低アミロース米の特性を生かしたブレンド用や、お弁当あるいは外食向けの業務用としても適性があります。

現在、福岡県、熊本県及び鹿児島県の生産者が試作栽培に取り組んでいます。

【水田作研究領域 佐藤 宏之】

表1 「ぴかまる」の耐病性

	ぴかまる	ヒノヒカリ
葉いもち	やや強	やや弱
穂いもち	やや強	やや弱
白葉枯病	やや弱	やや弱
縞葉枯病	抵抗性	罹病性



写真1 ぴかまるの籾と玄米
左:「ヒノヒカリ」 右:「ぴかまる」