



農研機構

2017

# 業務用・加工用に向く お米の品種



国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構  
次世代作物開発研究センター

業務用・加工用の品種は、以下の4つに分けてまとめました。

1. 多収で良食味の業務用品種
2. 多収で加工用品種：うるち、もち
3. 様々な料理に適する品種
4. 米粉用に適する品種
  - 1) 米粉パンに適する品種
  - 2) 米粉麺に適する品種

さらに、地域で注目されている良食味品種をまとめました。

5. 地域に適する良食味品種

### **資料の取り扱いについて**

**この資料の研究成果等の複製、転載及び引用にあたっては、必ず農研機構の了承を得た上でご利用ください。**

## はじめに

わが国では、食生活の変化にともなって主食用米の消費量は1962年をピークに減少傾向にあります。その中で、外食（家庭外で食事をする形態）と中食（家庭外で調理されたものを購入して家庭等で食事をする形態）を合わせた消費量の割合が、最近では消費量全体の30%を超えるようになっていています。米の消費量が減少する中で、外食、中食は今後も重要な位置づけになっていくことは間違いありません。

外食、中食に適する業務用米には、「コシヒカリ」、「ひとめぼれ」等に代表される良食味ブランド米とは異なり、良食味でありながら比較的低価格で取引されること、すなわち収量性が高いことが求められます。最近、良食味で多収の業務用に向く品種が開発され、利用される場面が増えています。また、様々な用途に向く加工用に向く品種も開発されています。

農業・食品産業技術研究機構（農研機構）では、北海道農業研究センター（北海道札幌市）、東北農業研究センター（秋田県大仙市）、中央農業研究センター（新潟県上越市）、次世代作物開発研究センター（茨城県つくば市）、西日本農業研究センター（広島県福山市）、九州沖縄農業研究センター（福岡県筑後市）の全国6か所の研究機関で水稻品種の開発を行っています。

6か所の研究機関では、それぞれの地域に適した品種の開発を進めていて、特に近年、地域の良食味ブランド品種とは別に実需者からの強い要望がある業務用品種、加工用品種の開発に力を入れています。

ここでは、農林水産省委託プロジェクト研究「低コストで質の良い加工・業務用農作物の安定供給技術の開発」、「国産農産物の革新的低コスト実現プロジェクト」、「広域・大規模生産に対応する業務・加工用作物品種の開発」等で開発された業務用品種、加工用品種等をご紹介します。

皆様には、良食味ブランド品種だけではない様々な品種があることを知っていただき、これらの品種を有効に活用していただければ幸いです。

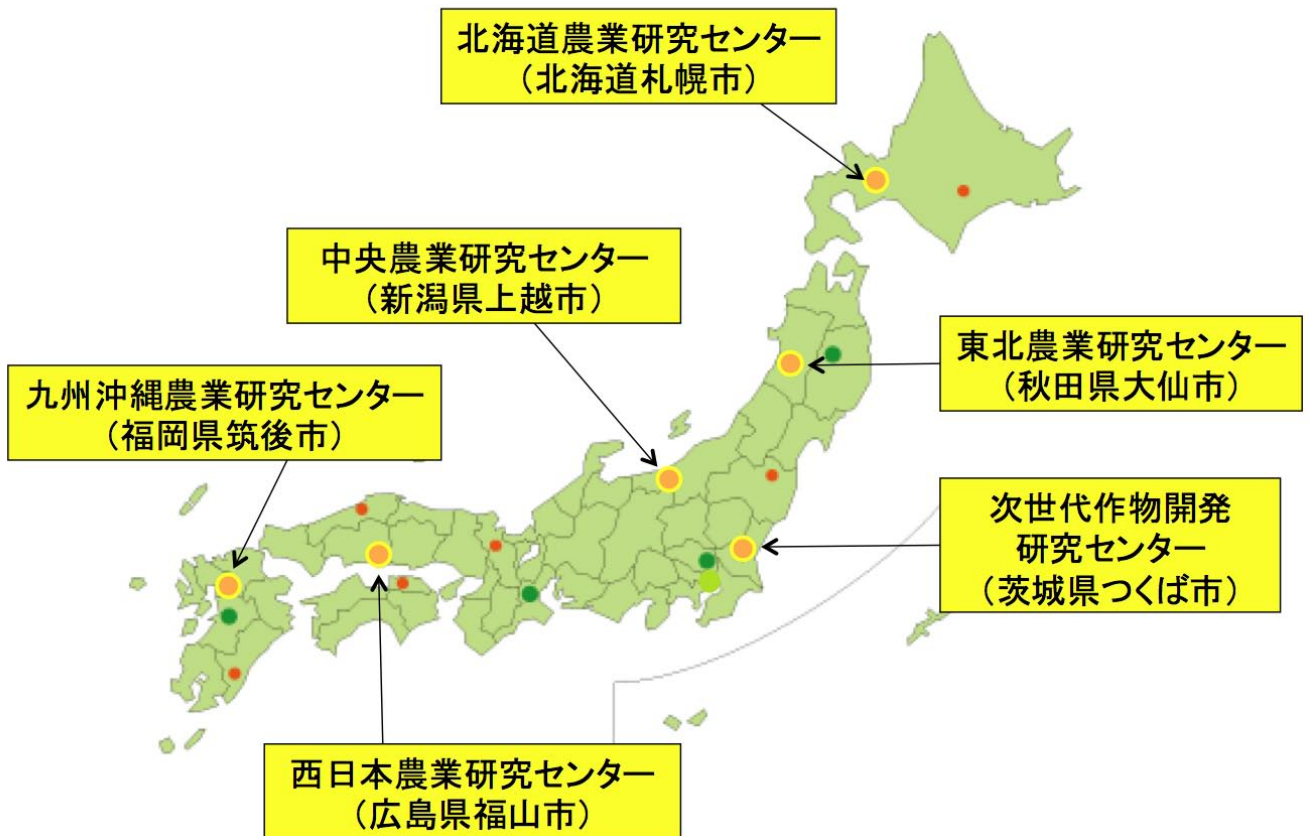


掲載品種一覧

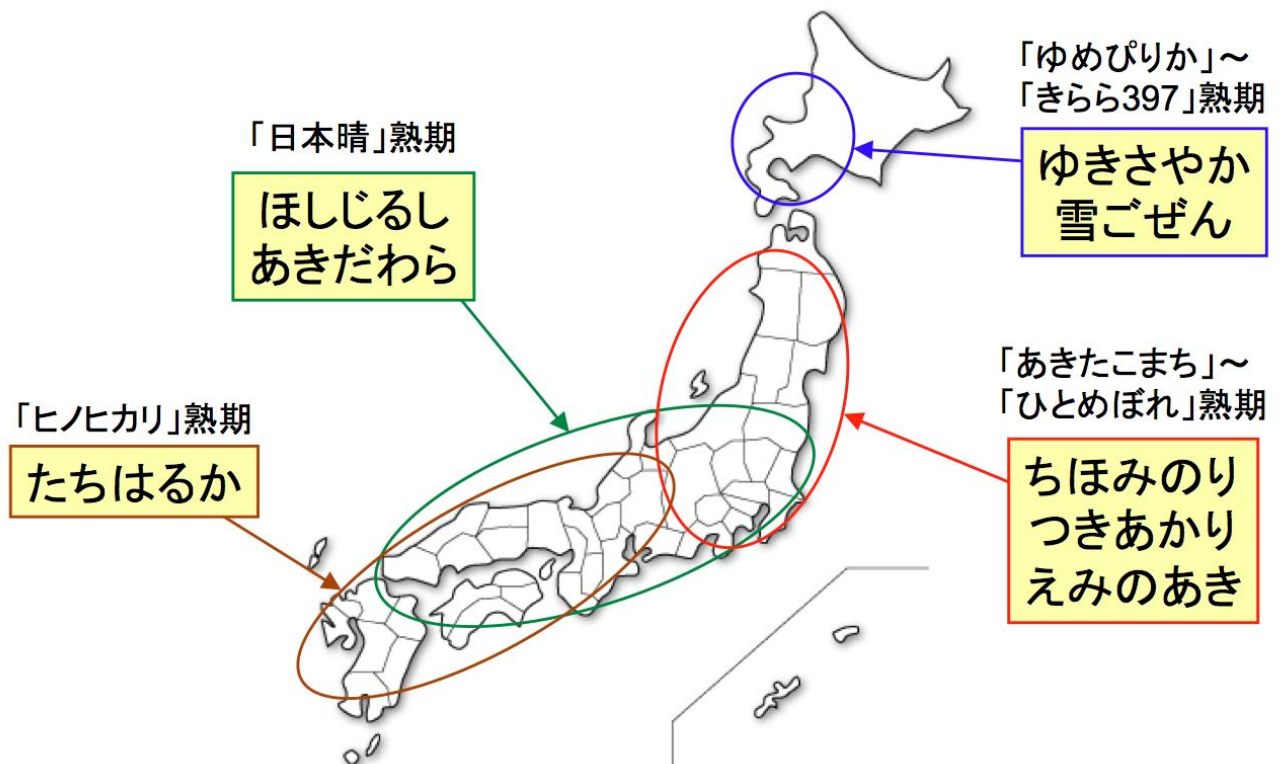
品種名	アピールポイント	普及適地							収量レベル (同熟期の 基幹品種比)	食味の 特長	連絡先	ページ	
		北海道	東北北部	東北中南部	北陸	関東東海	近畿	中四国					九州
多収で良食味の業務用品種													
ゆきさやか	「ゆめぴりか」並の食味で多収。「ゆめぴりか」よりタンパク質含有率が低く、アミロース含有率の年次変動が少ない。	○							+3% (ななつぼし)	ゆめぴりか並	北海道農研	2	
雪ごぜん	「きらら397」よりアミロース含有率はやや高く、タンパク質含有率は低い。炊飯米の粘りが弱い。	○							+19% (きらら397)	きらら397並	北海道農研	3	
ちほみのり	「あきたこまち」より多収で「あきたこまち」並の食味。倒れにくく、直播栽培でも多収。		○	○	○	△			+11% (あきたこまち)	あきたこまち並	東北農研	4	
つきあかり	食味は「コシヒカリ」をやや超える。保温後も「コシヒカリ」より美味しさが持続。「コシヒカリ」より早生で多収。		○	○	○	△			+9% (あきたこまち)	コシヒカリ並以上	中央農研	5	
えみのあき	いもち病に極めて強く、いもち病常発地域に適する。倒れにくく、直播栽培でも多収。			○	○	○			+9% (ひとめぼれ)	ひとめぼれ並	東北農研	6	
ほしじるし	縞葉枯れ病抵抗性で晩植適性があり二毛作に向く多収品種。倒れにくく直播栽培でも多収。				△	○	○	○	+18% (月の光)	コシヒカリ並	次世代作物研	7	
あきだわら	「コシヒカリ」より多収で「コシヒカリ」並の食味。「コシヒカリ」より晩生のため作期分散が可能。				△	○	○	○	△	+13% (日本晴)	コシヒカリ並	次世代作物研	8
たちはるか	倒れにくく多収。直播栽培に向く。縞葉枯れ病抵抗性。いもち病にも強い。農薬コストの低減が可能。						△	○	○	+19% (レイホウ)	ヒノヒカリ並	九州沖縄農研	9
多収の加工用品種（うるち）													
やまだわら	コシヒカリより晩生で極多収。倒れにくく多肥栽培が可能。炊飯米の粘りが弱い。				△	○	○	○	△	+33% (朝の光)	日本晴並	次世代作物研	10
とよめき	コシヒカリに近い熟期で極多収。倒れにくく多肥栽培が可能。炊飯米の粘りが弱い。			△	○	○	○	△		+23% (コシヒカリ)	日本晴並	次世代作物研	11
多収の加工用品種（もち）													
ときめきもち	餅は「ヒメノモチ」より硬くなりにくい。いもち病抵抗性が強く、倒れにくい。			○	○	○				+2% (きぬのはだ)	ヒメノモチ以上 (つき餅の食味)	東北農研	12
ゆきみのり	米菓加工適性が高く、かき餅に向く。		○	○	○	△				+13% (ヒメノモチ)	-	中央農研	13
ふわりもち	餅の柔らかさが長持ちする。				○	○	○	○	△	+9% (モチミノリ)	モチミノリ以上 (つき餅の食味)	中央農研	14
やたのもち	餅が硬くなりにくい。				○	○	○	○		+14% (マンゲツモチ)	マンゲツモチ並 (つき餅の食味)	次世代作物研	15
様々な料理に適する品種													
華麗舞 (かれいまい)	炊飯米表面の粘りが少ない。カレーライスに向く。				△	○	○	○	△	-14% (コシヒカリ)	-	中央農研	16
和みリゾート (なごみリゾート)	粒が大きく、イタリア料理リゾートに向く。				○	○	○	△		-17% (ひとめぼれ)	-	中央農研	17
笑みの絆 (えみのきずな)	炊飯米の粘りが少なく硬め。寿司米に向く。				△	○	○	○	△	-5% (コシヒカリ)	-	中央農研	18
米粉用に適する品種（米粉パン用）													
ほしのこ	米粉の損傷デンプンが少なく、パン用に向く。北海道での栽培に向く紛質米品種。	○								-15% (きらら397)	-	北海道農研	20
ゆめふわり	米粉の損傷デンプンが少なく、パン用に向く。低アミロース。「あきたこまち」熟期。		○	○	○	△				-3% (あきたこまち)	-	東北農研	21
こなだもん	米粉の損傷デンプンが少なく、パン用に向く。「ヒノヒカリ」熟期。						○	○	○	±0% (ヒノヒカリ)	-	九州沖縄農研	22
米粉用に適する品種（米粉めん用）													
北瑞穂 (きたみずほ)	北海道での栽培に向く高アミロース品種。	○								+14% (きらら397)	-	北海道農研	23
あみちゃんまい	「ひとめぼれ」熟期の高アミロース品種。			○	○	○				-1% (ひとめぼれ)	-	中央農研	24
越のかおり	「コシヒカリ」熟期の高アミロース品種。				△	○	○	○	△	-4% (コシヒカリ)	-	中央農研	25
ふくのこ	「ヒノヒカリ」熟期の高アミロース品種。						○	○	○	+22% (ヒノヒカリ)	-	西日本農研	26
地域に適する良食味品種													
恋の予感	高温での玄米品質低下が少ない。「ヒノヒカリ」熟期で多収、「コシヒカリ」並の食味。縞葉枯れ病抵抗性。						○	○	○	+15% (ヒノヒカリ)	コシヒカリ並	西日本農研	27
きぬむすめ	高温年でも玄米品質低下が少ない。「日本晴」熟期で多収、「コシヒカリ」並の食味。					○	○	○	△	+4% (日本晴)	コシヒカリ並	九州沖縄農研	28
にこまる	高温での玄米品質低下が少ない。「ヒノヒカリ」熟期で多収、「コシヒカリ」並の食味。						○	○	○	+3% (ヒノヒカリ)	コシヒカリ並	九州沖縄農研	29



## 農研機構で水稻品種開発を行っている研究機関



## 多収で良食味の業務用品種の栽培適地

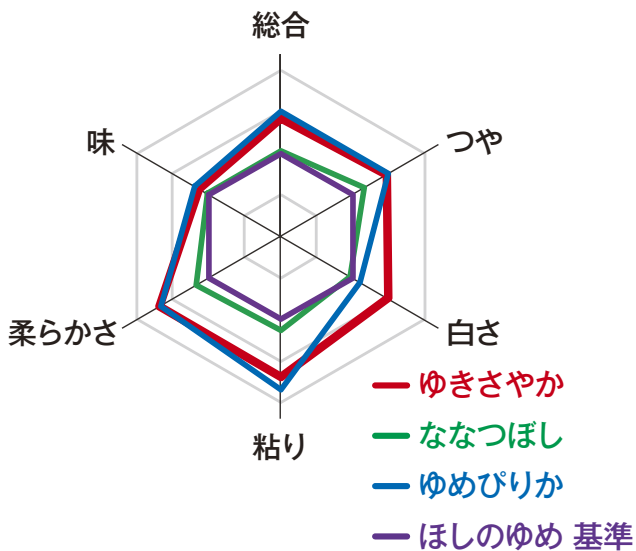


## 多収で良食味の業務用品種

# ゆきさやか

やや低アミロース・低タンパクで  
多収の極良食味品種

- ・「ゆきさやか」は「ゆめぴりか」よりやや多収（551kg/10a）の極良食味品種です。
- ・白米のアミロース含有率は16%程度で温度による変動が比較的少ないです。
- ・白米のタンパク質含有率は「ゆめぴりか」「ななつぼし」より低い（5.6%）です。
- ・栽培適地は北海道です。



### 「ゆきさやか」の食味評価

「ほしのゆめ」を基準にして評価。数字が大きいほど良い。

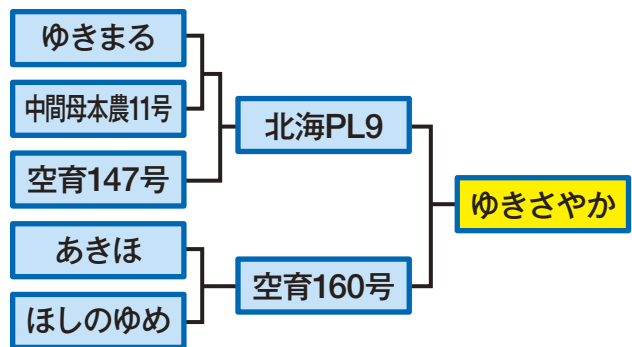
食味総合評価は「ゆめぴりか」と同等です。  
「白さ」が優れるのが特徴です。



ゆきさやか      ほしのゆめ      ななつぼし

やや低アミロースの品種ですが、玄米の白濁は見られません。

### 「ゆきさやか」の系譜



アミロース含有率の年次間変動が「ゆめぴりか」より少なく、一般うるち品種並に安定しています。



ゆきさやか      ほしのゆめ

耐冷性は強く、比較的倒れにくいです。葉鞘褐変・褐変穂が他の品種より多く発生するので、栽培地の選定には注意する必要があります。

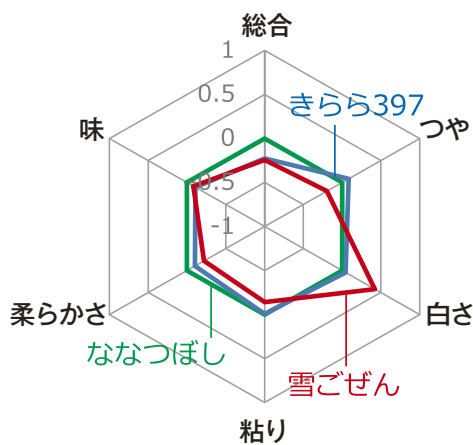
北海道農業研究センター 水稻育種グループ TEL. 011-857-9311

## 多収で良食味の業務用品種

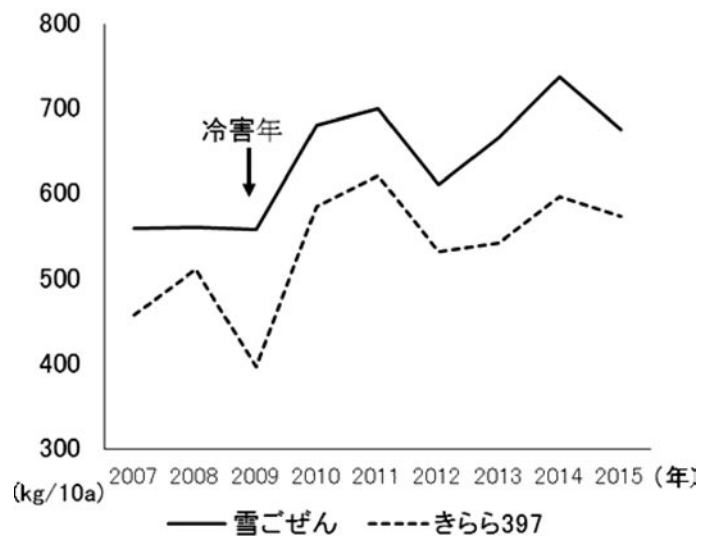
# 雪ごぜん

やや高アミロース・低タンパクの  
業務用多収米品種

- ・「雪ごぜん」は「きらら 397」よりも 15% 以上多収 (619kg/10a) です。耐冷性にも優れるため、安価で安定的な業務用米の生産が期待できます。
- ・白米のアミロース含有率は「きらら 397」よりも約 2 ポイント高い (22.1%) です。
- ・白米のタンパク質含有率は「きらら 397」よりも約 1 ポイント低い (5.6%) です。
- ・栽培適地は北海道です。



「雪ごぜん」の食味評価  
(北農研・標肥区 2010-13 年平均)



「雪ごぜん」の精玄米重  
(北農研・標肥区)

食味総合評価は「きらら 397」と同等です。  
特に「白さ」が優れるのが特徴です。



雪ごぜん

きらら 397

玄米品質は「きらら 397」と同程度です。



雪ごぜん

きらら 397

耐冷性は強く、冷害年でも収量が安定しています。  
倒伏にはあまり強くないので、過度な多肥栽培は避ける必要があります。

北海道農業研究センター 水稻育種グループ TEL. 011-857-9311



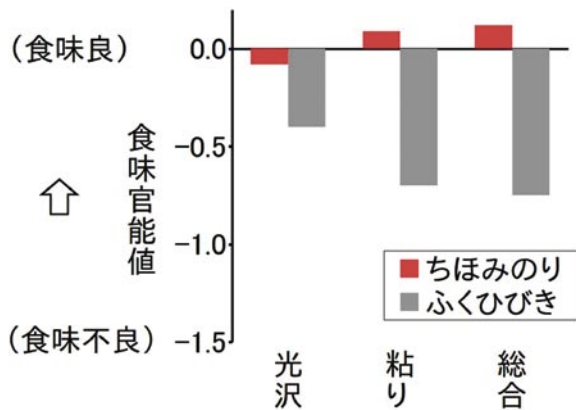
## 多収で良食味の業務用品種

# ちほみのり

多収で直播栽培向きの良食味品種

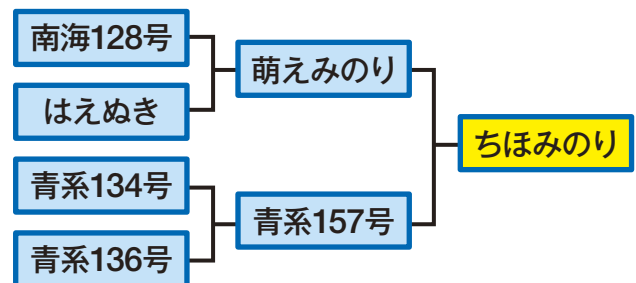
- ・「ちほみのり」は、移植栽培において「あきたこまち」より標肥栽培で11%程度、多肥栽培で28%程度多収（808kg/10a）で、直播栽培でも「あきたこまち」より多収です。
- ・玄米の外観品質、炊飯米の光沢、粘りとも「あきたこまち」並の良質、良食味です。
- ・熟期は「あきたこまち」よりやや早く、栽培適地は東北以南です。

「ちほみのり」の食味評価



基準(0)「あきたこまち」 -3(おいしくない)~+3(おいしい)  
(秋田県大仙市2013年標肥移植)

「ちほみのり」の系譜



「ちほみのり」の直播栽培



ちほみのり

あきたこまち



ちほみのり

あきたこまち

食味、玄米品質とも「あきたこまち」と同等の良食味、良質です。低価格で質の良い業務用米に適しています。

耐倒伏性が強く、直播栽培においても倒伏は少なく多収です。

東北農業研究センター水稻育種グループ TEL.0187-66-2773

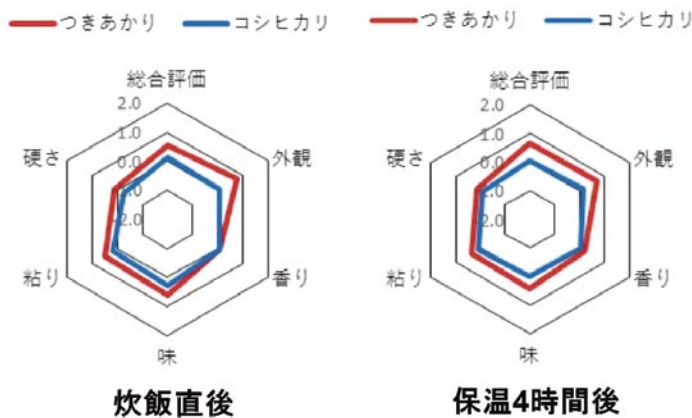
## 多収で良食味の業務用品種

# つきあかり

早生で多収の極良食味品種

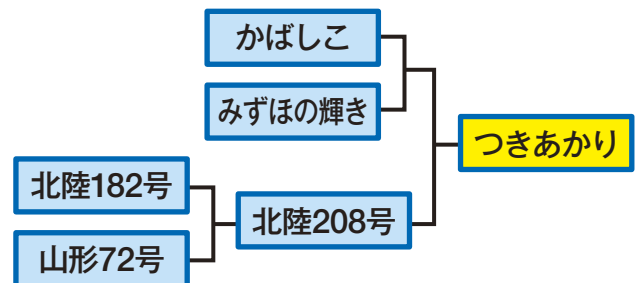
- ・「つきあかり」は、「コシヒカリ」より2週間早く収穫できる早生品種です。
- ・同じ早生品種の「あきたこまち」よりも10%程度多収です。
- ・ご飯はツヤがあり、うま味にも優れる極良食味です。4時間保温しても「コシヒカリ」より美味しさが持続します。

「つきあかり」の食味評価



日本穀物検定協会の食味試験結果

「つきあかり」の系譜



つきあかり あきたこまち ひとめぼれ

米は大粒で、炊飯したごはん粒も「コシヒカリ」より大きくなります。外食での店内炊飯や中食での弁当用として適しています。



短稈で、倒伏抵抗性が強く、収穫時期がほぼ同じ「あきたこまち」に比べて多収です。栽培適地は「あきたこまち」の栽培が可能な東北中南部、北陸、関東以西です。

中央農業研究センター稲育種グループ TEL.025-523-4131(代)

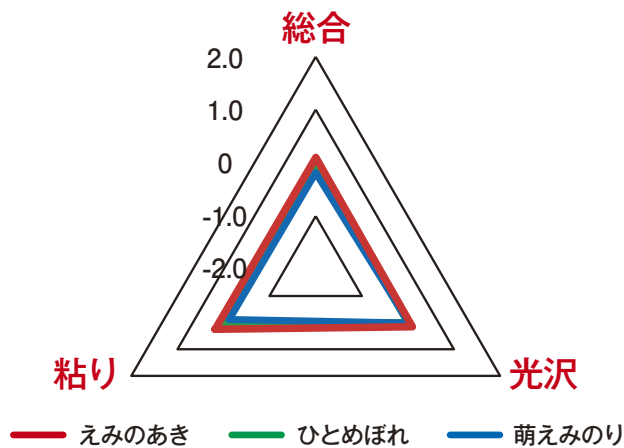
## 多収で良食味の業務用品種

# えみのあき

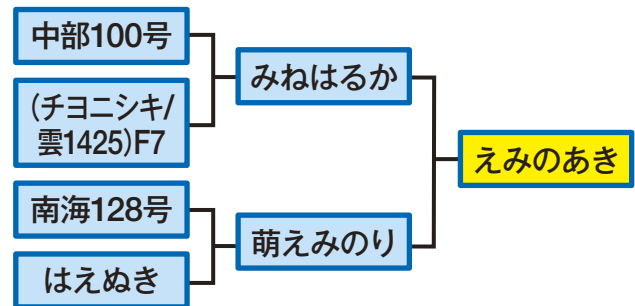
いもち病に強く、  
良食味の直播用品種

- ・「えみのあき」は、いもち病に強く、食味が良好です。
- ・倒れにくく、直播栽培で「ひとめぼれ」より9%程度多収です（628kg/10a）。
- ・熟期は「ひとめぼれ」と同等です。
- ・栽培適地は東北中北部以南です。

「えみのあき」の食味評価



「えみのあき」の系譜



えみのあき

ひとめぼれ



えみのあき

ひとめぼれ

(移植栽培)

食味、玄米品質とも「ひとめぼれ」と同等の良食味、良質であるため、安価で良食味の業務用米に適しています。

いもち病抵抗性は、葉いもち、穂いもちとも極強い品種です。東北・北陸地域での直播栽培に適しているほか、いもち病常発地域での移植栽培にも適しています。

東北農業研究センター水稲育種グループ TEL.0187-66-2773



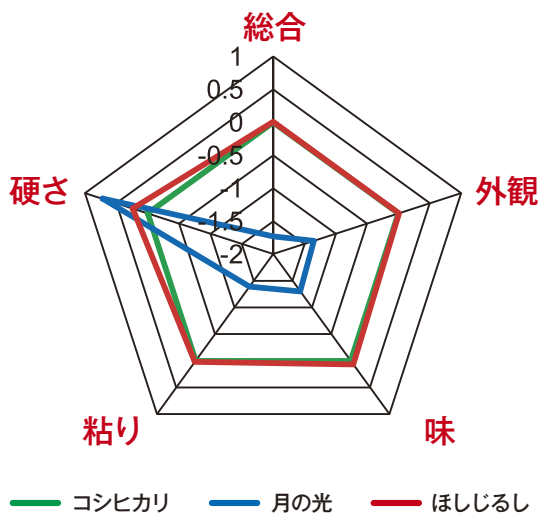
## 多収で良食味の業務用品種

# ほしじるし

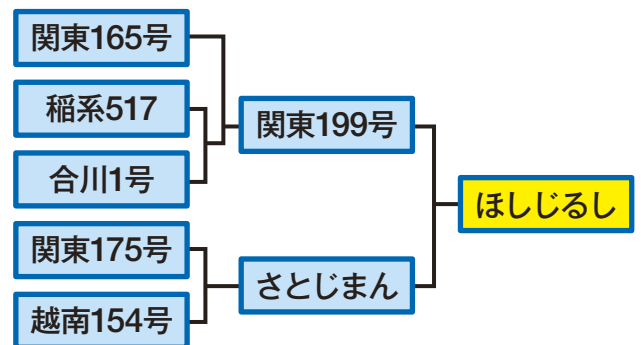
「コシヒカリ」より多収の、  
二毛作向き良食味品種

- ・「ほしじるし」は、麦作地帯での栽培に必要な縞葉枯病抵抗性を持つ中生の多収・良食味品種です。
- ・「月の光」に対して、早植栽培で25%程度（652kg/10a）、晩植栽培でも15%以上（630kg/10a）多収です。
- ・米飯食味は「コシヒカリ」に近い良食味です。
- ・栽培適地は関東・北陸以西の地域です。

「ほしじるし」の食味評価



「ほしじるし」の系譜



ほしじるし

月の光



月の光

ほしじるし

千粒重がやや大きく、食味は「コシヒカリ」に近い良食味です。安価で良食味の業務用米に適しています。

「ほしじるし」は倒れにくく、縞葉枯病に抵抗性なので、麦あとでも安心して栽培できます。

次世代作物開発研究センター稲育種ユニット TEL.029-838-8536

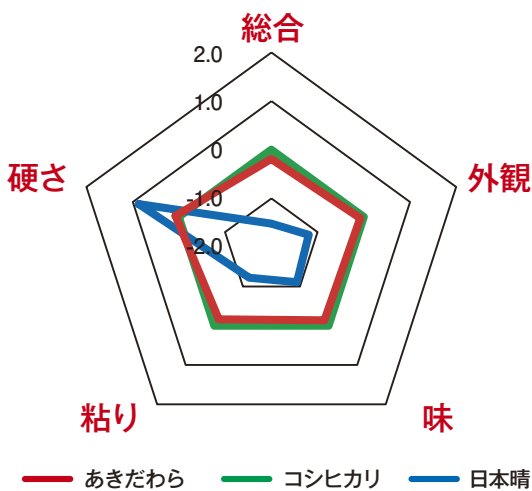
## 多収で良食味の業務用品種

# あきだわら

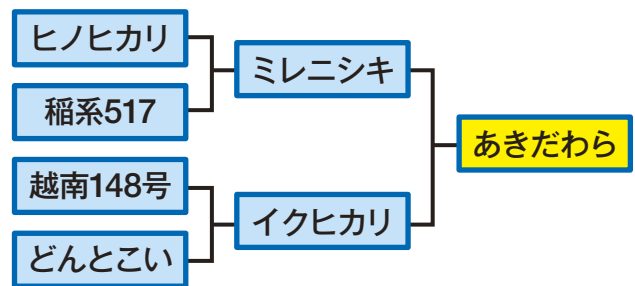
「コシヒカリ」より多収で、  
「コシヒカリ」に近い良食味品種

- ・「あきだわら」は一穂粒数が多いため、多肥栽培で標準施肥栽培の「コシヒカリ」より30%程度の多収（739kg/10a）が期待できます。
- ・生育は「コシヒカリ」より遅く、「コシヒカリ」との作期分散ができます。
- ・栽培適地は関東、北陸以南です。

「あきだわら」の食味評価



「あきだわら」の系譜



あきだわら  
(玄米白度 21.5)

コシヒカリ  
(玄米白度 22.8)

食味、玄米品質とも「コシヒカリ」に近い品種です。  
安価で良食味の業務用米に適しています。



あきだわら

コシヒカリ

「コシヒカリ」に比べて倒れにくく、栽培しやすい品種です。  
いもち病、縞葉枯病には強くないので注意が必要です。

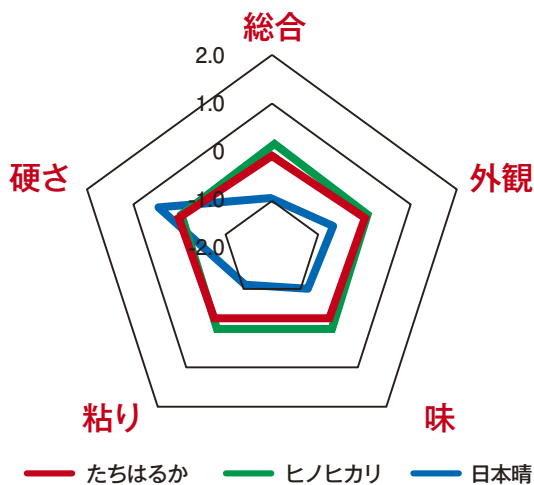
次世代作物開発研究センター稲育種ユニット TEL.029-838-8536

# たちはるか

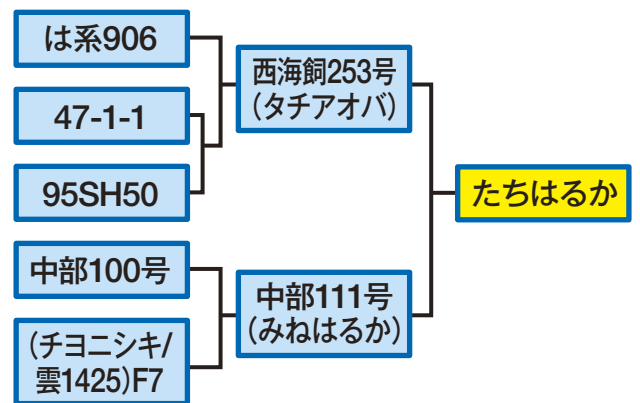
耐倒伏性・耐病性を備えた  
低コスト直播栽培向き多収品種

- ・暖地及び温暖地の平野部向きの晩生種です。
- ・「たちはるか」は、「ヒノヒカリ」等の主食用品種に比べて20%程度多収（700kg/10a）です。炊飯米の食味は、「ヒノヒカリ」に近い良食味です。
- ・倒れにくく、移植、直播栽培に向くため低コスト生産が可能です。稲の主要な病気のいもち病、縞葉枯病に強く、これらに対する農薬コストを低減できます。

「たちはるか」の食味評価

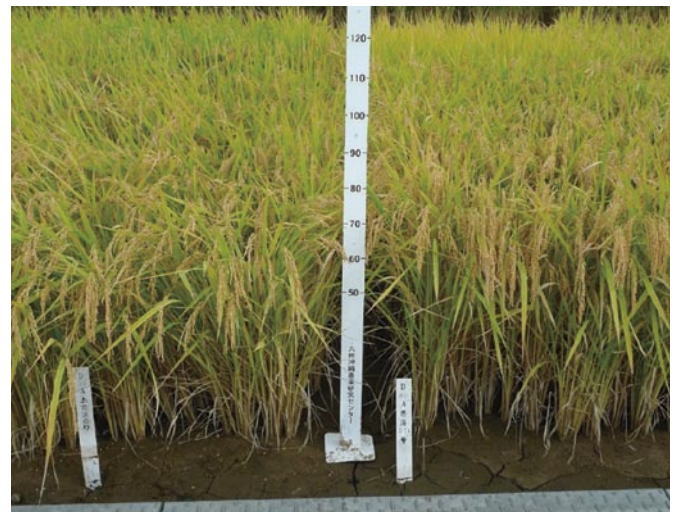


「たちはるか」の系譜



あきまさり たちはるか

「たちはるか」は、いもち病に強く、縞葉枯病にも強いのが特長です。



あきまさり たちはるか

「たちはるか」の倒れにくく、直播栽培に向く特性は、アメリカ品種「Lemont」から導入されたものです。



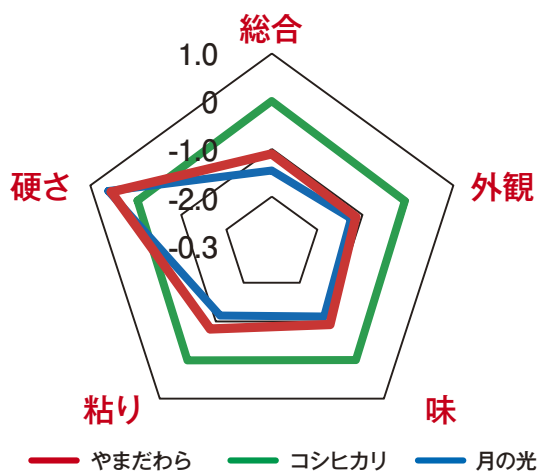
## 多収の加工用品種（うるち）

# やまだわら

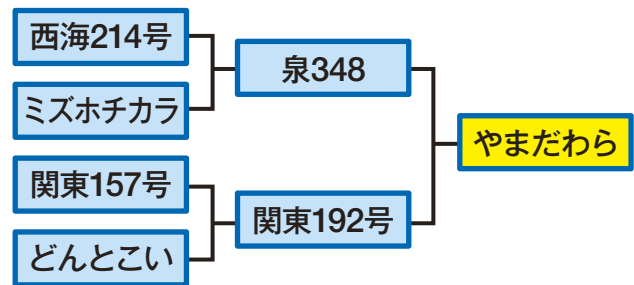
極多収の業務・加工用品種

- ・「やまだわら」は、多肥栽培において、「朝の光」に対して30%程度多収（838kg/10a）の中生品種です。
- ・炊飯米は粘りが弱く、その特性を活かして、冷凍米飯等加工用米としての利用が期待されます。
- ・「朝の光」よりやや早い熟期で、栽培適地は関東・北陸以西の地域です。

「やまだわら」の食味評価



「やまだわら」の系譜



朝の光

やまだわら

食味は「コシヒカリ」よりも劣りますが、粘りが弱い特性を活かして、安価な業務・加工用米として利用できます。



朝の光

やまだわら

倒れにくく、栽培しやすい品種です。いもち病、縞葉枯病には強くないので注意が必要です。

「やまだわら」は除草剤成分ベンゾピシクロン、メソトリオンおよびテフリルトリオンに感受性のため、使用する除草剤には注意が必要です。

次世代作物開発研究センター稲育種ユニット TEL.029-838-8536

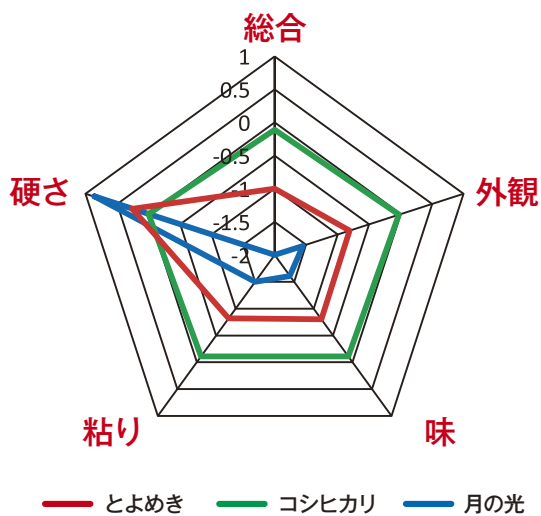
## 多収の加工用品種（うるち）

# とよめき

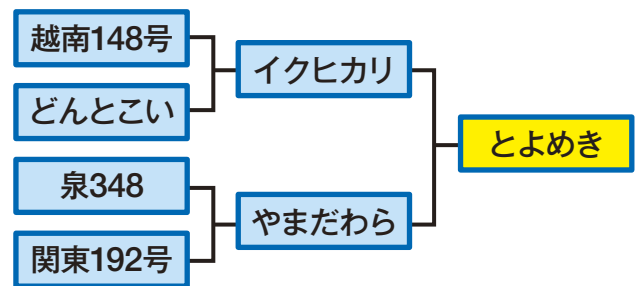
極多収で粘りが少ない加工用品種

- ・「とよめき」は、多肥栽培において、標準施肥栽培の「コシヒカリ」に比べ35%程度多収（814kg/10a）の早生品種です。
- ・炊飯米は、「コシヒカリ」よりも粘らないため、冷凍米飯等の加工用米としての利用に適しています。
- ・「コシヒカリ」に近い熟期で、栽培適地は関東、北陸以南です。

「とよめき」の食味評価



「とよめき」の系譜



とよめき

コシヒカリ



ひとめぼれ

とよめき

コシヒカリ

食味は「コシヒカリ」よりも劣りますが、粘りが弱い特性を活かして、安価な業務・加工用米として利用できます。

「コシヒカリ」に比べて倒れにくく、栽培しやすい品種です。いもち病、縞葉枯病には強くないので注意が必要です。

「とよめき」は除草剤成分ベンゾピシクロン、メソトリオンおよびテフリルトリオンに感受性のため、使用する除草剤には注意が必要です。

次世代作物開発研究センター稲育種ユニット TEL.029-838-8536

## 多収の加工用品種（もち）

# ときめきもち

倒れにくく、  
いもち病に強いモチ品種

- ・「ときめきもち」は、倒れにくく、いもち病に強い、多収良食味のモチ品種です。
- ・「ヒメノモチ」より硬化しにくい特性があります。
- ・熟期は「ヒメノモチ」より遅く、「こがねもち」より早い品種です。
- ・「きぬのはだ」と同等の熟期で、栽培適地は東北中部以南です。

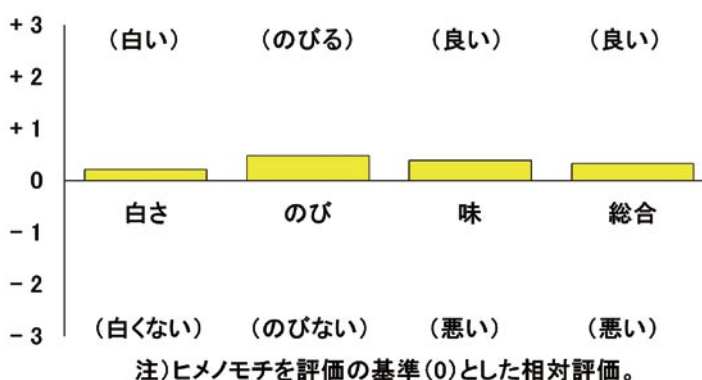
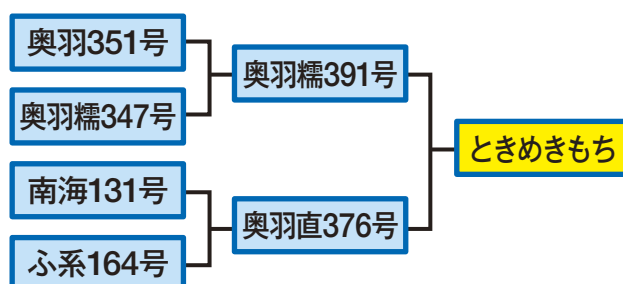


ときめきもち

ヒメノモチ

「ときめきもち」のモチは「ヒメノモチ」の餅より硬くなりにくい特性があります。

### 「ときめきもち」の系譜



ときめきもち

きぬのはだ

ヒメノモチ

「ときめきもち」でおいしい餅ができます。



きぬのはだ

ときめきもち

「ときめきもち」の玄米は「きぬのはだ」並の良質です。粳の先端は褐色なので、うるち米品種と識別できます。

現地試験でも「ときめきもち」は倒れません。

東北農業研究センター水稻育種グループ TEL.0187-66-2773



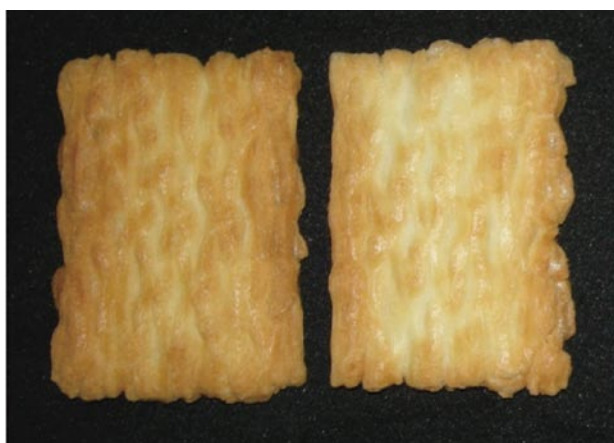
## 多収の加工用品種（もち）

# ゆきみのり

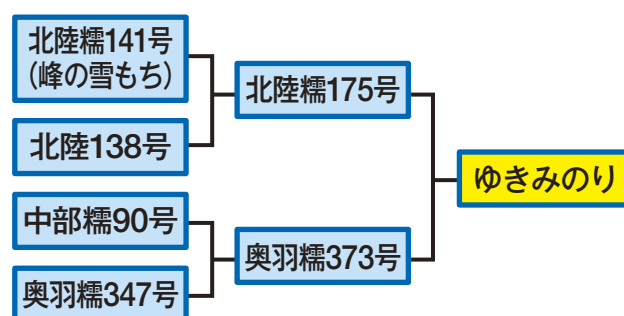
早生で多収の加工用モチ品種

- ・「ゆきみのり」は、「コシヒカリ」より10日～2週間程度早く収穫できる早生のモチ品種です。
- ・同じ早生熟期のモチ品種である「ヒメノモチ」や「峰の雪もち」よりも10%程度多収です。
- ・「ゆきみのり」で作ったかき餅は、表面に細かいヒビが生じ、歯ごたえがあってホロホロとした食感になります。

「ゆきみのり」で作ったかき餅



「ゆきみのり」の系譜



ゆきみのり      ヒメノモチ      峰の雪もち



ヒメノモチ      ゆきみのり      峰の雪もち

玄米は「峰の雪もち」よりやや小さく「ヒメノモチ」と同程度の大きさです。ふ先色（粳の先端の色）があるので、ふ先色のない「コシヒカリ」等の一般的な粳品種との区別性があります。

多収ではあるものの、倒伏に強くはないので、土壌状況に合わせた適切な肥培管理が必要です。栽培適地は「ヒメノモチ」の栽培が可能な東北中南部、北陸、関東以西です。

中央農業研究センター稲育種グループ TEL.025-523-4131(代)

## 多収の加工用品種（もち）

# ふわりもち

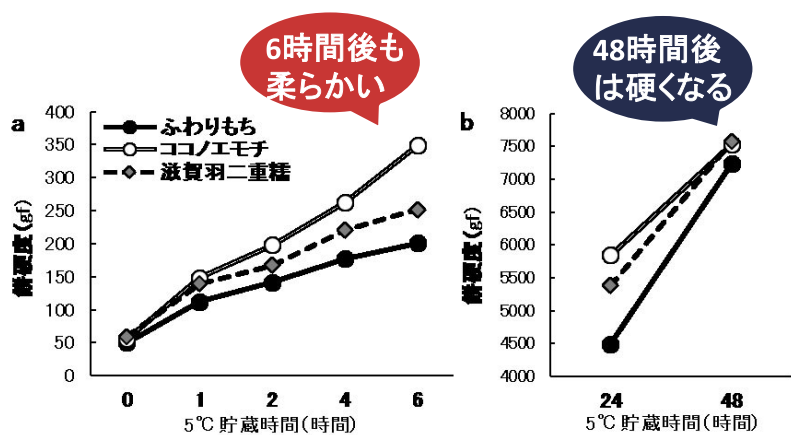
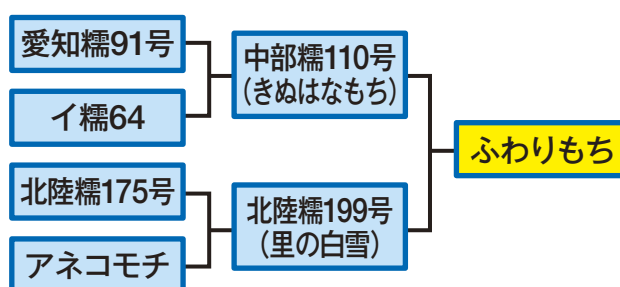
柔らかさが長持ちし、  
栽培しやすく多収の品種

- ・「ふわりもち」は、餅の柔らかさが長持ちするのが特長です。
- ・和菓子などの原料として期待されます。
- ・北陸では「コシヒカリ」より収穫が2週間程度遅くなる晩生品種です。
- ・「モチミノリ」に近い熟期で、収量は「モチミノリ」よりも10%程度多収になります。



ふわりもち      モチミノリ      新大正糯

### 「ふわりもち」の系譜



「ふわりもち」は、「モチミノリ」よりも10%程度多収です。  
いもち病や縞葉枯病にも強く、栽培しやすい品種です。

「ふわりもち」は、柔らかさが長持ちし、伸びの良いおいしい餅になります。

### 餅の食味試験結果

品種名	総合評価 (-5～+5)	外観 (-5～+5)	香り (-5～+5)	うま味 (-5～+5)	伸び (-5～+5)	硬さ (-3～+3)
ふわりもち	1.17 *	0.67	0.33	0.83	0.83 *	-1.50 **
モチミノリ	0.83 *	0.00	0.33	0.67	0.83	-1.00 *
きぬはなもち	1.00	0.50	0.50 *	1.00	0.83	-1.17 * ↓
やたのもち	1.00 *	0.83	0.50 *	1.00 ***	0.33	-1.17 *
こがねもち	0.00	0.17	-0.17	0.00	-0.33	-0.17

注) 平成27年産を中央農研職員22名で評価した。基準(0)はこがねもち。

中央農業研究センター稲育種グループ TEL.025-523-4131(代)

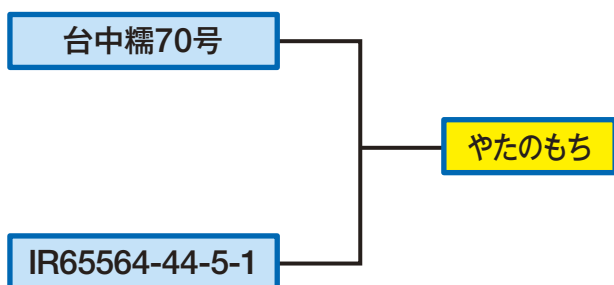
## 多収の加工用品種（もち）

# やたのもち

硬くなりやすく、和菓子への加工適性を有する多収モチ品種

- ・「やたのもち」は粒着密度の高い大きな穂ができ、「マンゲツモチ」より10%以上の多収が期待できます（育成地の標肥栽培では622kg/10a）。
- ・餅生地が硬くなりやすく、和菓子への加工適性があります。
- ・「マンゲツモチ」と同程度の熟期で、栽培適地は関東、北陸以南です。

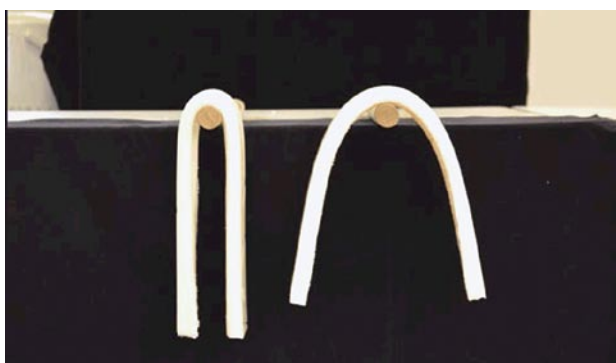
### 「やたのもち」の系譜



モチミノリ やたのもち マンゲツモチ

多収の外国由来の稲同士を掛け合わせて育成しました。

草丈も穂長も大きな稲で多収です。刈り遅れや過剰な多肥条件では倒伏するので注意が必要です。白葉枯病に弱く、穂発芽もややし易い傾向があります。



やたのもち マンゲツモチ

「やたのもち」は硬くなりやすいため、餅生地を木の棒に吊るして放置すると、普通の品種より大きくたわみます。



やたのもちで製造した和菓子

大福やおはぎといった和菓子製品で、やわらかさ、おいしさが持続しやすいと考えられています。

次世代作物開発研究センター稲育種ユニット TEL.029-838-8536

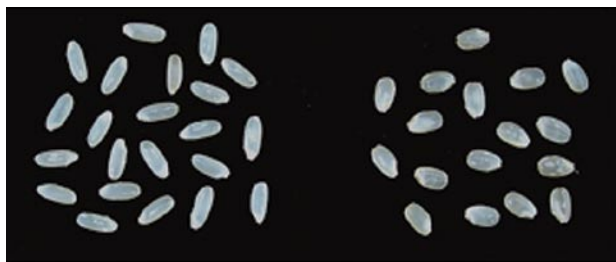


## 様々な料理に適する品種

# 華麗舞 (かれいまい)

中は軟らかい  
カレールウによく合う品種

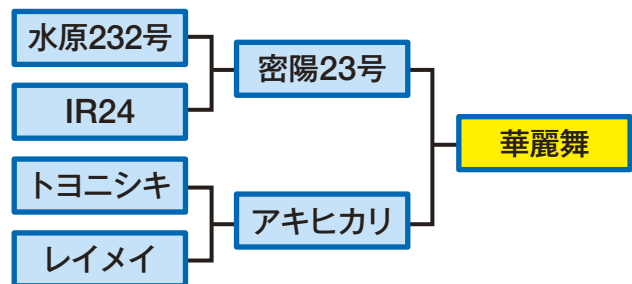
- ・「華麗舞」の飯米は、表面の粘りは少ないですが、内部は軟らかく、カレー用調理米飯として適しています。
- ・玄米千粒重は「コシヒカリ」より 2g 程軽く、収量は「コシヒカリ」、「キヌヒカリ」にやや劣ります。
- ・「コシヒカリ」より早い熟期で、倒れにくいですが耐冷性が弱いのが欠点です。



華麗舞

コシヒカリ

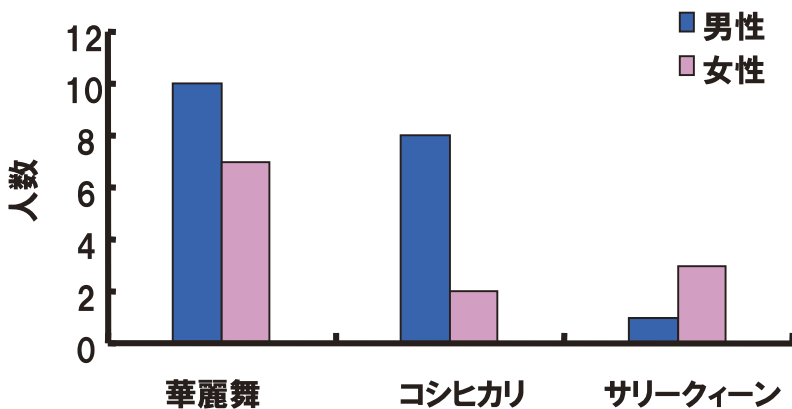
### 「華麗舞」の系譜



### テンシプレッサーによる華麗舞の炊飯特性

	表層の硬さ	表層の粘り	粒全体の硬さ	粒全体の粘り
華麗舞	84.32	19.28	2.24	0.51
コシヒカリ	80.78	21.20	2.24	0.53

表層の硬さは硬く、粘りは少ないですが、全体の硬さおよび粘りは「コシヒカリ」と同等です。



カレールウをかけた場合、最もおいしいと感じる品種を調査しました。

とろみのあるカレールウによく合います。

「華麗舞」は除草剤成分ベンゾピシクロン、メソトリオンおよびテフリルトリオンに感受性のため、使用する除草剤には注意が必要です。

中央農業研究センター稲育種グループ TEL.025-523-4131(代)

## 様々な料理に適する品種

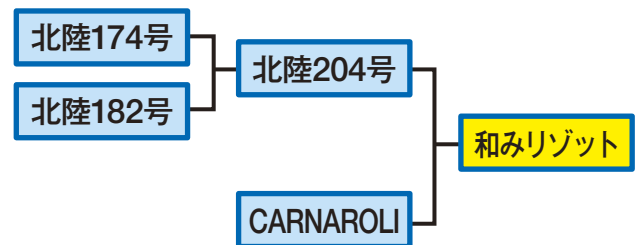
# 和みリゾット

イタリア料理リゾットに向き、栽培しやすい品種

- ・「和みリゾット」は、リゾットに最適とされているイタリアの「CARNAROLI（カルナローリ）」よりも栽培しやすい品種です。
- ・「ひとめぼれ」と出穂期はほぼ同じで、「CARNAROLI」よりも多収です。
- ・米は「CARNAROLI」並の極大粒で、リゾットに調理した「和みリゾット」は、見た目・歯ごたえが良く、粘りにくく、煮崩れしにくい特徴があります。



「和みリゾット」の系譜



「和みリゾット」のリゾット食味試験結果

品種名	総合	外観	歯ごたえ	粘りが ない	べたつか ない	煮崩れ しにくい
和みリゾット	0.75	0.60	1.00	0.65	0.75	1.35
CARNAROLI	0.95	0.85	1.25	0.75	0.80	1.20
(比較)コシヒカリ	0.15	-0.15	-0.10	0.00	0.10	-0.10

「和みリゾット」は、極大粒で芯を残した調理が可能です。歯ごたえが良く、「CARNAROLI」と同じ食感が楽しめます。



ひとめぼれ 和みリゾット CARNAROLI

粒が大きく割れやすいため、精米には注意が必要です。



「ひとめぼれ」に比べて倒れにくく、栽培しやすいです。収量性は「ひとめぼれ」より劣ります。

中央農業研究センター稲育種グループ TEL.025-523-4131(代)

## 様々な料理に適する品種

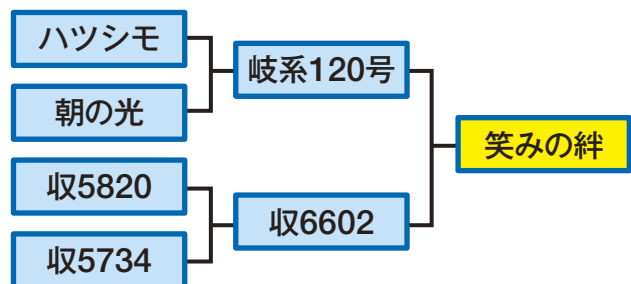
# 笑みの絆(えみのきずな)

あっさりした食感で  
寿司米に向く品種

- ・ やや硬く、ほぐれやすく、あっさりした食感で寿司米に向く品種です。
- ・ 登熟期の高温耐性が強く、優れた玄米の外観品質を示します。
- ・ 熟期は「コシヒカリ」よりやや遅く、「コシヒカリ」より倒伏に強い品種です。多肥栽培で「コシヒカリ」より多収になります。



「笑みの絆」の系譜



酢の入りが良い、シャリ切りしやすく、ふっくらと仕上がります。



笑みの絆

コシヒカリ

いただき



いただき

笑みの絆

コシヒカリ

玄米の外観品質は「コシヒカリ」より心白、背基白の発生が明らかに少なく、光沢に優れます。

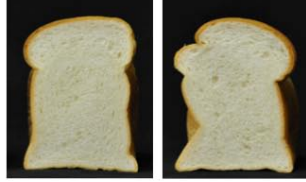
収量性は、標準の施肥条件では「コシヒカリ」よりやや少ないですが、多肥条件では「コシヒカリ」より多収となります。

中央農業研究センター稲育種グループ TEL.025-523-4131(代)



## 米粉パンに適する品種の栽培適地

- ・米粉の粒径が小さく、損傷デンプンの割合が低い。
- ・膨らみが良く、型くずれしにくい米粉パンができる。



「こなだもん」(左)、「コシヒカリ」(右)の米粉パン

### こなだもん

九州沖縄農業研究センター育成(2013)  
「ヒノヒカリ」熟期  
「ヒノヒカリ」並の収量  
アミロース含有率  
19%程度

### ほしのこ

北海道農業研究センター育成(2010)  
「ほしのゆめ」熟期  
「ほしのゆめ」より低収  
アミロース含有率  
17%程度

### ゆめふわり

東北農業研究センター育成(2013)  
「あきたこまち」熟期  
「あきたこまち」並の収量  
アミロース含有率3~12%

## 米粉麺に適する品種の栽培適地

- ・粘りが少ない高アミロース米が適する。
- ・アミロース含有率が高いと、米粉麺の麺離れが良くなる。

### あみちゃんまい

中央農業研究センター育成(2013)  
「ひとめぼれ」熟期  
「ひとめぼれ」並の収量  
アミロース含有率30%程度

### 越のかおり

中央農業研究センター育成(2008)  
「コシヒカリ」熟期  
「コシヒカリ」並の収量  
アミロース含有率33%程度

### 北瑞穂

北海道農業研究センター育成(2012)  
「きらら397」熟期  
「きらら397」より多収  
アミロース含有率約30%

### ふくのこ

西日本農業研究センター育成(2016)  
「ヒノヒカリ」熟期  
「ヒノヒカリ」より多収  
アミロース含有率27%程度



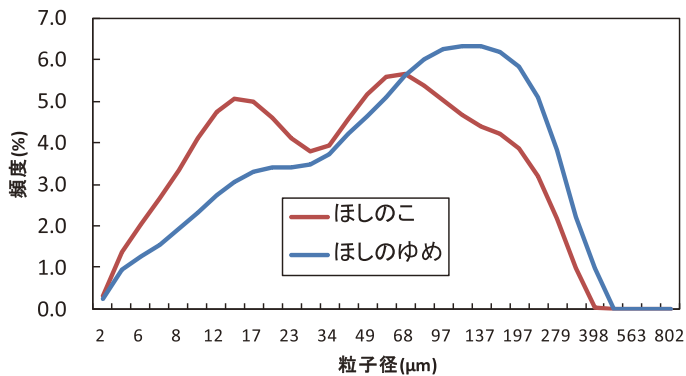
「越のかおり」(左)と「春陽(一般米)」(右)の米粉麺

## 米粉用に適する品種（米粉パンに適する品種）

# ほしのこ

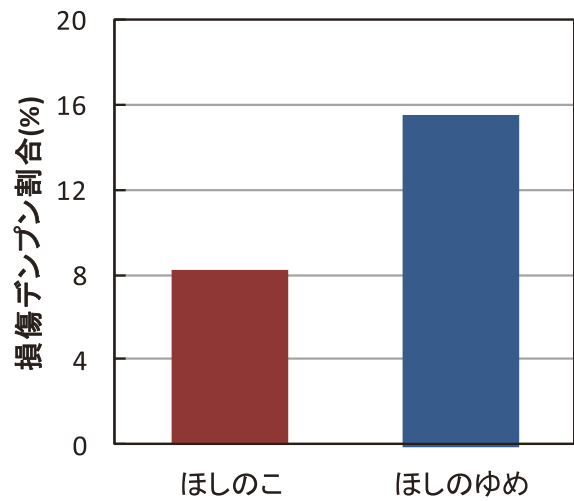
米粉原料に適した粉質米品種

- ・「ほしのこ」は製粉特性が優れ、米粉原料に向く品種です。
- ・パン・洋菓子・麺用として小麦粉の代わりに使える米粉が一般品種より容易に製造できます。
- ・米粉の粒子が細かく、デンプン粒の損傷が少ない良質の米粉ができるので、特徴を活かした新たな製品開発が期待できます。
- ・栽培適地は北海道です。「ほしのゆめ」より少収（500kg/10a）です。



### 試験用粉碎機で製粉した米粉の粒度分布

「ほしのこ」の米粉は細かい粒子が多いです。粒子が細かい方がパンの膨らみが良くなります。



### 試験用粉碎機で製粉した米粉の損傷デンプン割合

「ほしのこ」の米粉はデンプン粒の損傷が少ないです。損傷デンプンが少ない方がパンの膨らみが良くなります。



ほしのこ

ほしのゆめ

「ほしのこ」の玄米の大部分は不透明な白色で、表層は硝子質です。

軟らかく砕けやすいのが特徴です。



「ほしのこ」の米粉で作ったパン

北海道農業研究センター水稲育種グループ TEL.011-857-9311

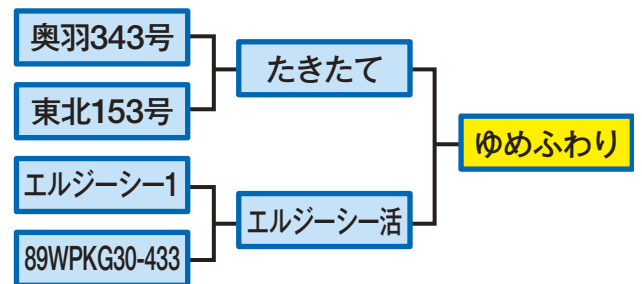
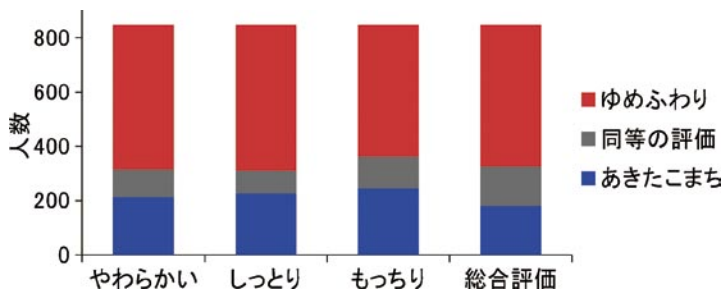
## 米粉用に適する品種（米粉パンに適する品種）

# ゆめふわり

米粉原料に適した  
低アミロース米品種

- ・「ゆめふわり」は、タンパク質変異米かつ低アミロース米品種です。
- ・「ゆめふわり」の米粉は、粒径が小さく、かつ、損傷デンプンが少ない特性があります。
- ・熟期は「あきたこまち」と同程度です。
- ・栽培適地は東北中部以南です。

「ゆめふわり」の系譜



### 「ゆめふわり」の米粉パンの食味

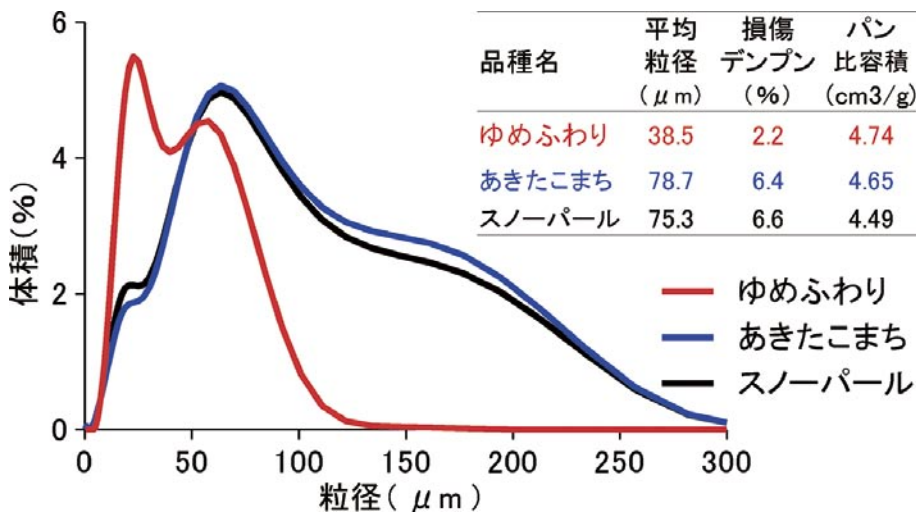
「ゆめふわり」のロール製粉米粉に小麦粉70%・米粉30%に6%のグルテンを添加したパンと「あきたこまち」湿式気流製粉米粉のパンを比較しました。



ゆめふわり あきたこまち スノーパール

玄米はやや円形で粒厚が厚く、アミロース含有率が低いため、もちのような白さです。

### 「ゆめふわり」の米粉特性・パン特性



「ゆめふわり」の米粉は粒径が小さく、損傷デンプンの割合が少ない粉です。粒度分布は狭い範囲に分布しています。

東北農業研究センター水稻育種グループ TEL.0187-66-2773



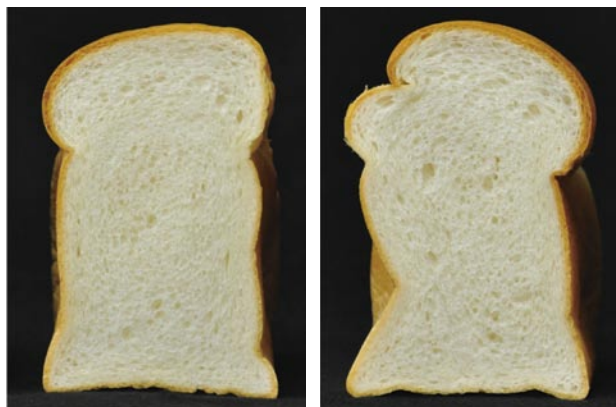
## 米粉用に適する品種（米粉パンに適する品種）

# こなだもん

米粉パンがふくらみ良好で、硬くなりにくい米粉用品種

- ・栽培適地は暖地及び温暖地の平坦部の「ヒノヒカリ」栽培地帯です。
- ・「こなだもん」の玄米収量は、「ヒノヒカリ」とほぼ同じです。
- ・米粉の損傷デンプンが少なく、粒も細かいため、パンが良くふくらみます。
- ・「こなだもん」の米粉を使用したパンは、焼いてから時間が経っても比較的硬くなりにくいのが特長です。

### 「こなだもん」の米粉パン（グルテン添加）



こなだもん

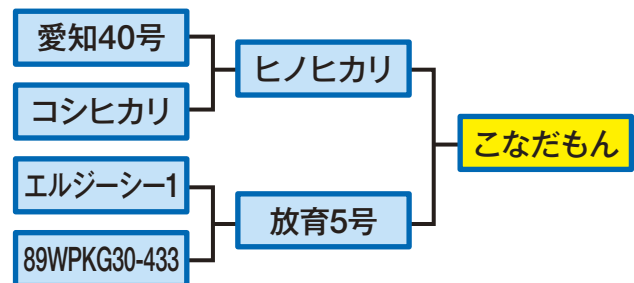
ヒノヒカリ

### 米粉の特性

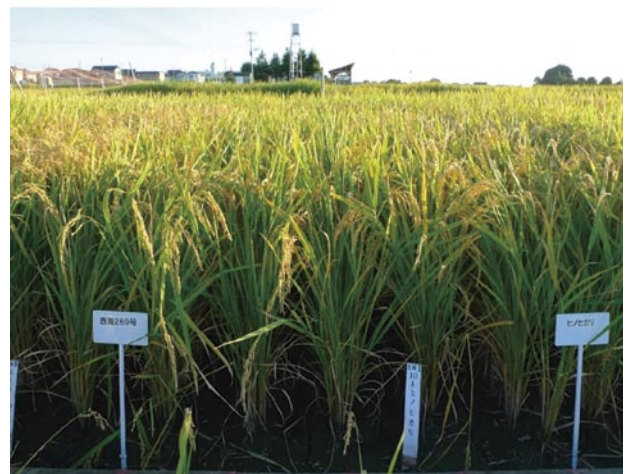
品種名	損傷デンプン (%)	粒径 (μm)	アミロース (%)
こなだもん	1.9	30.4	18.6
ミズホチカラ	1.9	34.1	22.1
こなだもん	2.1	34.8	-
コシヒカリ	5.5	44.4	-
こなだもん	1.7	28.1	18.6
ヒノヒカリ	2.9	31.8	17.3

「こなだもん」の米粉は、損傷デンプンが少なく、粒も細かいため、パンが良くふくらみます。アミロース含有率は「ヒノヒカリ」と比べて、1%程度高く、パンの型くずれしにくさと硬くなりにくさを両立しています。

### 「こなだもん」の系譜



品種名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	茎の長さ (cm)	収穫量 (kg/a)
こなだもん	8.27	10.08	77	52.1
ヒノヒカリ	8.25	10.07	81	52.0
ミズホチカラ	8.31	11.02	72	59.3



こなだもん

ヒノヒカリ

生育特性や収穫時期、収穫量は「ヒノヒカリ」とほぼ同じです。

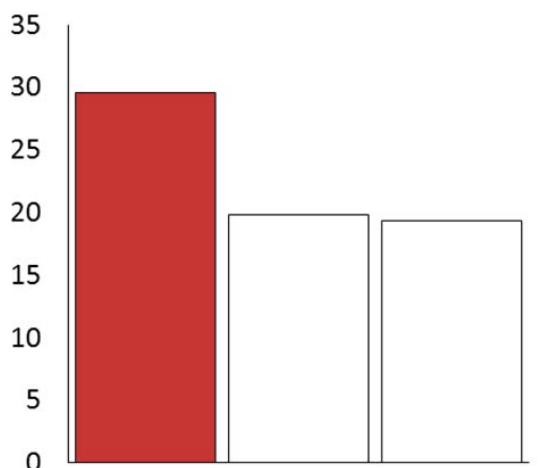
九州沖縄農業研究センター稲育種グループ TEL.0942-52-0647

## 米粉用に適する品種（米粉麺に適する品種）

# 北瑞穂（きたみずほ）

米粉原料に適した  
高アミロース米多収品種

- ・「北瑞穂」はやや多収（600kg/10a）の高アミロース米品種です。
- ・ご飯には向いていませんが、米粉の加工適性が高く、ライスパスタやクッキーに適しています。
- ・栽培適地は北海道です。



北瑞穂 きらら397 ななつぼし  
「北瑞穂」のアミロース含有率 (%)

白米のアミロース含有率は約 30% で、一般品種よりも 1.5 倍以上高いです。



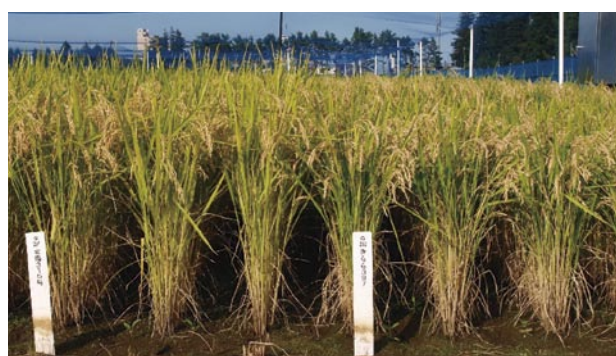
「北瑞穂」で試作したライスパスタ



北瑞穂

きらら 397

玄米の外観品質は「きらら 397」より劣ります。



北瑞穂

きらら 397

耐冷性は「きらら 397」より優れます。「きらら 397」よりは、やや倒れやすいので過度な多肥栽培は避ける必要があります。

北海道農業研究センター水稲育種グループ TEL.011-857-9311

## 米粉用に適する品種（米粉麵に適する品種）

# あみちゃんまい 早生の高アミロース米品種

- ・「あみちゃんまい」は精米のアミロース含有率が30%程度の早生品種です。
- ・生育は「コシヒカリ」より早く、「ひとめぼれ」並です。「コシヒカリ」との作期分散ができます。
- ・栽培適地は東北中南部、北陸および関東以西です。

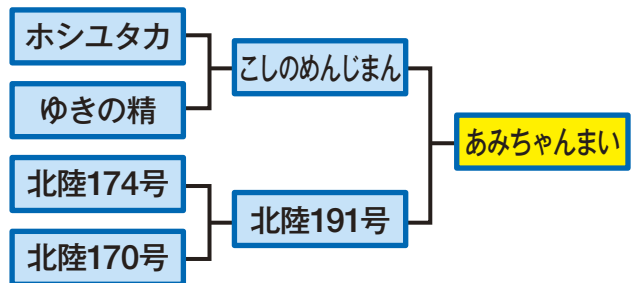


あみちゃんまい

ひとめぼれ

玄米の粒形は短粒で一般的な日本の品種と同じなので、粳摺り・精米は現有の機器が使用できます。

### 「あみちゃんまい」の系譜



「あみちゃんまい」米粉の押し出し麵機による麵加工



あみちゃんまい

ひとめぼれ

「ひとめぼれ」に比べて倒れにくく、栽培しやすい品種です。いもち病、縞葉枯病には強くないので注意が必要です。耐冷性も弱いので冷害の危険がある地域での作付けはお勧めしません。

中央農業研究センター稲育種グループ TEL.025-523-4131(代)



## 米粉用に適する品種（米粉麺に適する品種）

# 越のかおり

米粉麺などに適した  
高アミロース品種

- ・「越のかおり」は、アミロース含有率が33%程度の高アミロース品種です。
- ・麺に加工すると茹でても溶けにくく、麺離れが良いので、新しい食感になります。
- ・北陸では「コシヒカリ」、「キヌヒカリ」と同じ中生品種です。
- ・収量は「コシヒカリ」よりもやや劣りますが、「キヌヒカリ」と同等です。

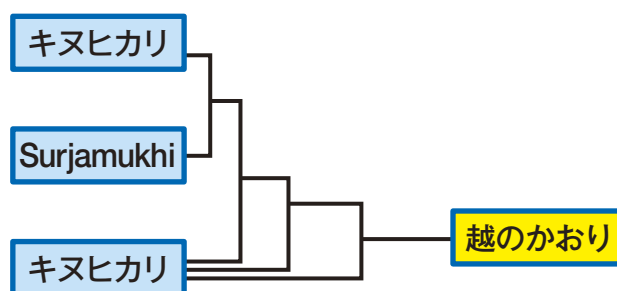


越のかおり

コシヒカリ

キヌヒカリ

「越のかおり」の系譜



越のかおりを使った商品例

「越のかおり」を使った米粉麺は、麺が茹で溶けにくく、東南アジアの米麺と遜色ない製品が出来ます。



キヌヒカリ

越のかおり

「越のかおり」の栽培特性は、「キヌヒカリ」とほとんど変わりません。

籾にはふ先色がついているので、他の品種と見分けられます。

中央農業研究センター稲育種グループ TEL.025-523-4131(代)

## 米粉用に適する品種（米粉麺に適する品種）

# ふくのこ

「ヒノヒカリ」より約2割多収の、  
高アミロースの米粉麺用品種

- ・「ふくのこ」は、アミロース含有率が27%程度で、従来の高アミロース品種と同様に、米粉麺への加工が可能です。
- ・「ヒノヒカリ」と収穫時期はほぼ同じです。収量は、2割ほど多収です。
- ・栽培適地は、「ヒノヒカリ」の栽培が可能な関東以西の平坦地です。

「ふくのこ」の米粉麺



写真提供 特定非営利活動法人桃太郎ハンズ チャレンジ事業部

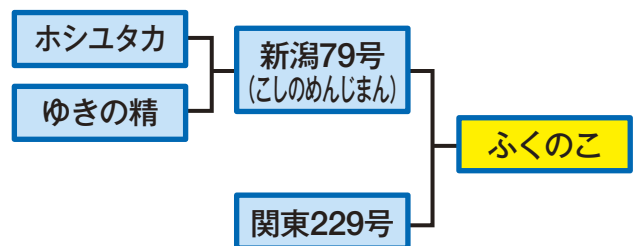
「ふくのこ」は、米粉と水のみで米粉麺を製造することも可能です。



ふくのこ      ヒノヒカリ      ホシユタカ

粒形や粒大は、「ヒノヒカリ」と同等なので、選別や精米などは、従来の施設・機械等がそのまま利用できます。

「ふくのこ」の系譜



「ふくのこ」は、高アミロース品種の「ホシユタカ」の孫、「こしのめんじまん」の子にあたります。アミロース含有率は、27%程度です。



ふくのこ      ヒノヒカリ

「ヒノヒカリ」と比べ、倒伏しづらく、いもち病にも強く、縞葉枯病にも抵抗性があります。やや穂発芽しやすいので、刈り遅れに注意が必要です。

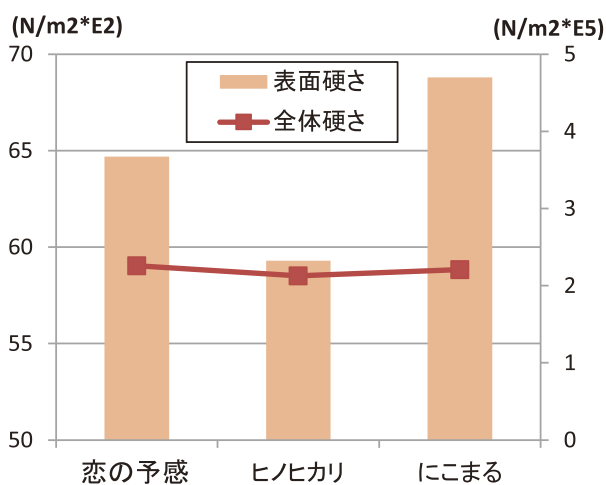
西日本農業研究センター水稲育種グループ TEL.084-923-5346

## 地域に適する良食味品種

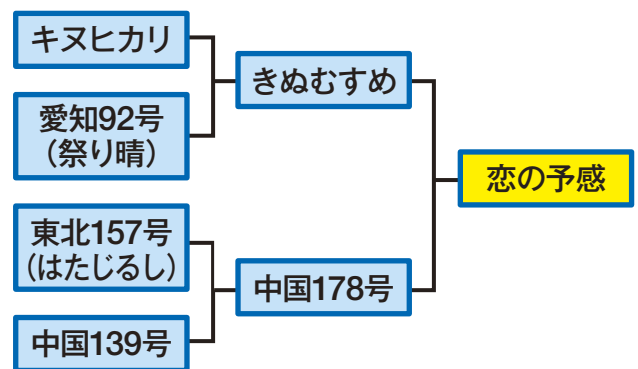
# 恋の予感

「ヒノヒカリ」より多収の、  
高温登熟性に優れた良食味品種

- ・「恋の予感」は登熟期が高温になる年でも、白未熟粒が少なく、玄米の外観品質が優れた品種です。収量は「ヒノヒカリ」よりも1割ほど多収です。
- ・「ヒノヒカリ」と食味は同等ですが、炊飯米の表面が硬めで中が柔らかい特徴があります。
- ・栽培適地は関東以西です。



### 「恋の予感」の系譜



炊飯米の表面が「ヒノヒカリ」よりやや硬く、「にこまる」より柔らかいです。炊飯米全体の硬さは「ヒノヒカリ」、「にこまる」と同程度です。



恋の予感

ヒノヒカリ

高温年に収穫された「恋の予感」(左) および「ヒノヒカリ」(右) の玄米 (2012年)



恋の予感

縞葉枯病に抵抗性で、「ヒノヒカリ」よりも穂いもちに強いですが、葉いもちには適宜防除が必要です。

西日本農業研究センター水稻育種グループ TEL.084-923-5346



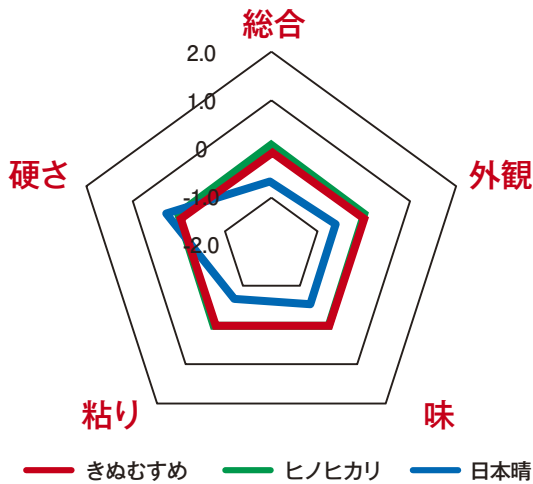
## 地域に適する良食味品種

# きぬむすめ

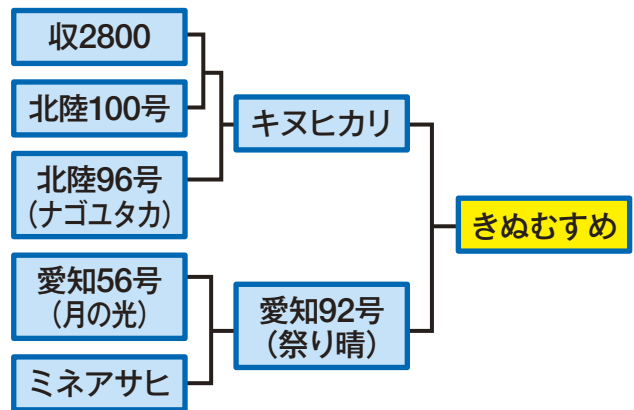
暑さにまけない「日本晴」熟期の良食味品種

- ・「きぬむすめ」は「コシヒカリ」より出穂が遅い「日本晴」熟期中生品種です。
- ・玄米収量は、「日本晴」よりやや多収です。
- ・玄米外観品質は高温年でも安定して優れています。
- ・食味は「コシヒカリ」並の良食味です。
- ・栽培適地は温暖地の平坦部および暖地の全域です。

「きぬむすめ」の食味評価  
 (「コシヒカリ」を基準(0)として評価)



「きぬむすめ」の系譜



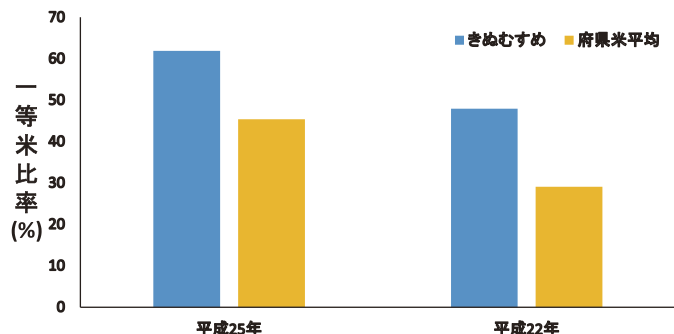
品種名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m <sup>2</sup> )	精玄米重 (kg/a)	対比 (%)	玄米 千粒重 (g)
きぬむすめ	8.21	10.02	84	18.2	347	60.3	104	21.4
日本晴	8.20	10.02	80	20.2	368	57.9	100	22.5



きぬむすめ

きぬむすめ 日本晴

「きぬむすめ」の食味は、「コシヒカリ」並の良食味です。玄米品質は良好です。



高温年でも「きぬむすめ」の一等米比率は平均値より高く、玄米収量は「日本晴」よりやや多収です。

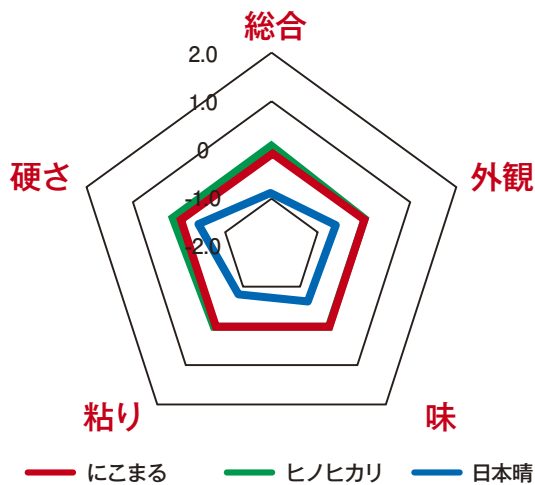
九州沖縄農業研究センター稲育種グループ TEL.0942-52-0647

# にこまる

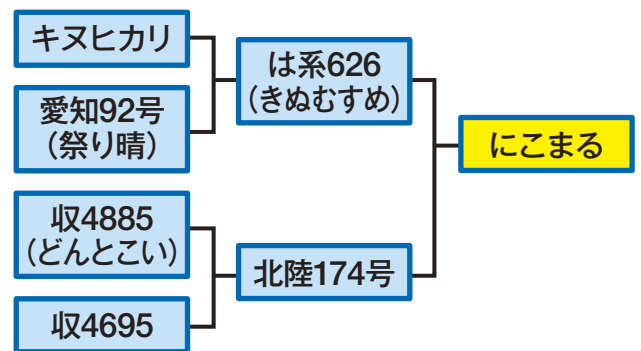
暑さにまけない良食味品種

- ・「にこまる」の玄米収量は、「ヒノヒカリ」より10%程度多収です。
- ・玄米外観品質は高温年でも安定して「ヒノヒカリ」より優れます。
- ・食味は「コシヒカリ」並の良食味です。
- ・栽培適地は暖地および温暖地の平坦部です。

「にこまる」の食味評価



「にこまる」の系譜



品種名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m <sup>2</sup> )	精玄米重 (kg/a)	対比 (%)	玄米 千粒重 (g)
にこまる	8.28	10.15	84	20.3	335	62.8	108	23.1
ヒノヒカリ	8.26	10.12	84	19.7	364	58.3	100	22.5



にこまる

ヒノヒカリ

「にこまる」の食味は、「ヒノヒカリ」並の良食味です。玄米品質は、高温年でも白未熟粒の発生が少なく、安定して「ヒノヒカリ」より優れています。



にこまる

ヒノヒカリ

「にこまる」の玄米収量は、高温年でも安定しており、「ヒノヒカリ」より5～10%多収です。

## 特定の除草剤に感受性の品種について

農研機構で育成した品種のうち、以下の品種は**特定の除草剤成分(ベンゾビスクロン、メソトリオン、テフリルトリオン)**で薬害が起き、苗が白化して枯死する場合があります。

2010年のプレスリリース、Webページ、種子配付時のパンフレット等でお知らせしているところですが、以下の品種の除草に、これらの成分を含む除草剤(注1参照)を使用しないよう、ご注意ください。すでに誤使用による苗の枯死が報告されています。種子を販売される業者様におかれましては、これらの品種を利用する皆様へ、くれぐれも注意するようにお伝えください。

「タカナリ」、「おどろきもち」、「モミロマン」、「**やまだわら**」、「**とよめき**」、「オオナリ」、「ソルトスター」「ハバタキ」、「ミズホチカラ」、「ルリアオバ」、「**華麗舞**」、「夢十色」、「みなちから」

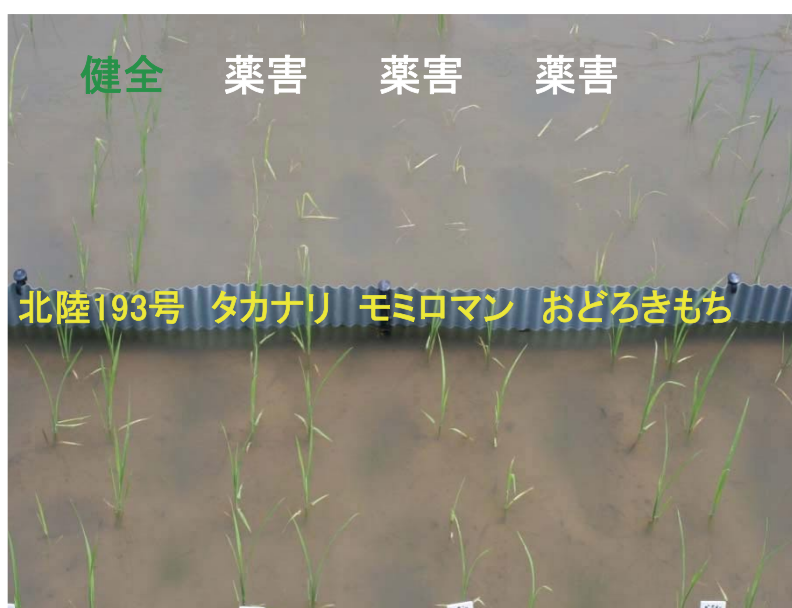
※ 赤字は本パンフレットで紹介している品種

注1 (独)農林水産消費安全技術センターの農薬登録情報提供システム簡易検索で農薬の種類にベンゾビスクロン、メソトリオン、テフリルトリオンを入力して検索すると製品名が確認できます。URL <http://www.acis.famic.go.jp/>

注2 県育成品種については各県に問い合わせ願います。

除草剤処理区

除草剤無処理区



薬害を起こす品種は、除草剤処理区で苗が白くなって枯れています。



● 入手には大きく分けて3つの方法があります

1. 種子・種苗を販売している会社・団体から購入する

- ・販売元リストは以下にあります。「キーワード検索」に品種名等を入れて検索・絞り込みできます。

[http://www.naro.affrc.go.jp/patent/breed/seeds\\_list/index.html](http://www.naro.affrc.go.jp/patent/breed/seeds_list/index.html)  
 (検索キーワード：【農研機構 種子入手先】)



種子の入手先リスト

- ・購入の申し込みはリストにある連絡先に直接お願いします。
- ・最も簡単で手間がかからない方法です。

2. 原種苗提供契約により種子・種苗を有償で農研機構より購入する

- ・原則、個人農家・単一の農業法人向けです。「原種苗提供契約」を結んで頂きます。
- ・原則として、上記1.の方法による購入が「販売元がない」「品切れ」等により困難な場合のみ、種子・種苗を譲渡いたします。

3. 利用許諾契約 + 原種苗提供契約により種子・種苗を有償で農研機構より購入し、自ら増殖・販売を行う

- ・原則企業・法人・団体向けです。「利用許諾契約 + 原種苗提供契約」を結んで頂きます。
- ・譲渡された原種苗を栽培して種子・種苗を増殖し、それを販売したり譲渡することが可能になります。
- ・種苗の販売売り上げの一部を補償金としてお支払いいただきます。
- ・手続きについては、下記を参考にしてください。申請書類もダウンロードできます。

[http://www.naro.affrc.go.jp/patent/breed/breed\\_exploit/index.html](http://www.naro.affrc.go.jp/patent/breed/breed_exploit/index.html)  
 (検索キーワード：【農研機構 品種の利用方法】)

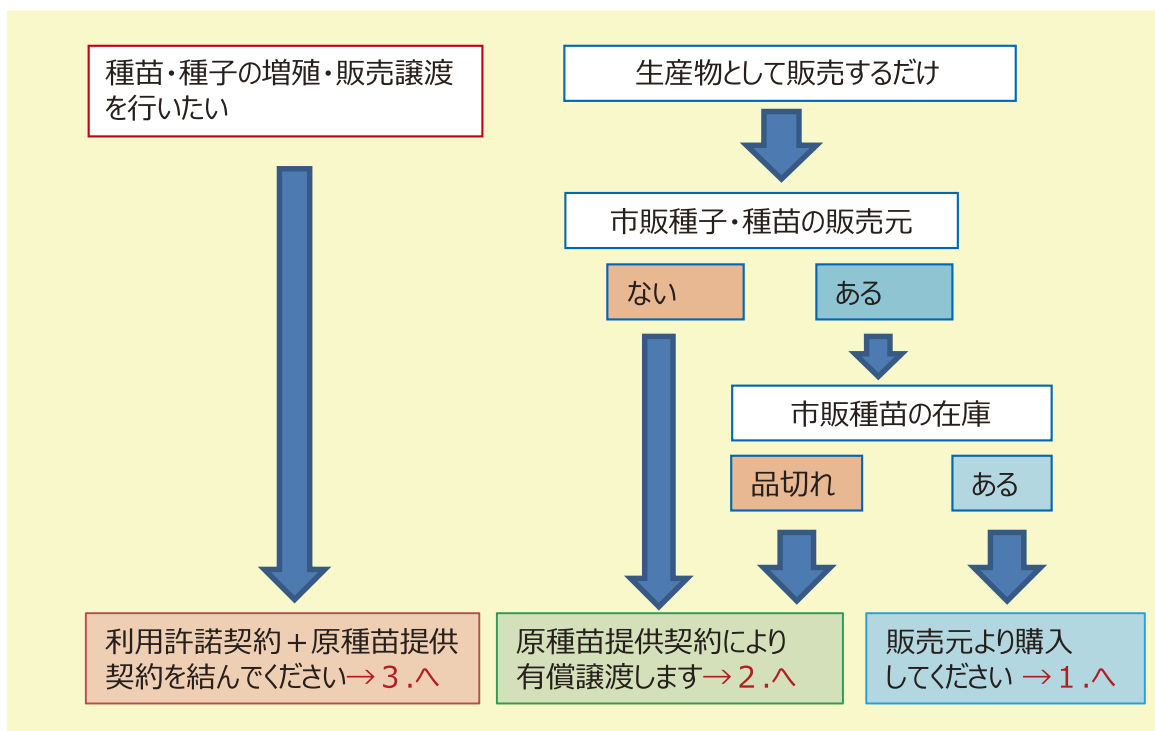


品種の利用方法

※原種苗提供契約、利用許諾契約の申込先は、基本的に、品種を育成した研究所の産学官連携部門が窓口になります。

よくわからない場合は、[食農ビジネス推進センター](#)にお問い合わせください。

食農ビジネス推進センター 連携推進室 TEL: 029-838-7698 Mail: joint\_research@naro.affrc.go.jp



国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構  
次世代作物開発研究センター  
〒305-8518 茨城県つくば市観音台2-1-2  
TEL : 029-838-8260 FAX : 029-838-7408

企画編集／次世代作物開発研究センター  
製作協力／食農ビジネス推進センター  
2017年7月 初版発行



この印刷物は、印刷用の紙へ  
リサイクルできます。