

水稲早生品種

# つきあかり

つぶがおおきく、つやがある。

〔背景・経緯〕

農業法人等の大規模化が進んでおり、移植時期・収穫時期を広く分散できる品種に対する要望が高まっています。

また、60kgあたりの生産コストが低減でき、  
外食・中食需要も満たせる多収品種が求められています。

これらに対応するため、「コシヒカリ」より早生で、  
収量が多く、炊飯米の外観が良い極良食味品種

「つきあかり」を育成しました。

※宮崎の在来品種「かばしこ」を母とし、

極良食味品種「みずほの輝き」を父としたF1に

多収の「北陸208号」を交配して育成した品種です。

農研機構

 **農研機構**  
NARO 農業・食品産業技術総合研究機構

〒943-0193 新潟県上越市稲田1-2-1  
中央農業研究センター 北陸研究拠点  
電話 025-526-3215

北陸研究 |  検索

URL: [http://www.naro.affrc.go.jp/narc/hokuriku/contents\\_list/index.html](http://www.naro.affrc.go.jp/narc/hokuriku/contents_list/index.html)

 RICE INK®

この印刷物は大豆油にかわり米ぬか油を  
使用したライスインキで印刷しています。



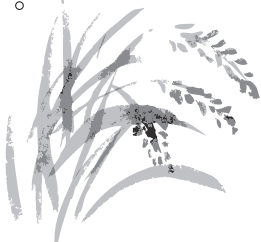
# つきあかり

つぶがおおきく、つやがある。

早生で大粒で炊きたてはもちろん、

保温してもおいしさに優れた極良食味のお米です。

中食・外食を始めとする様々な用途に適しています。

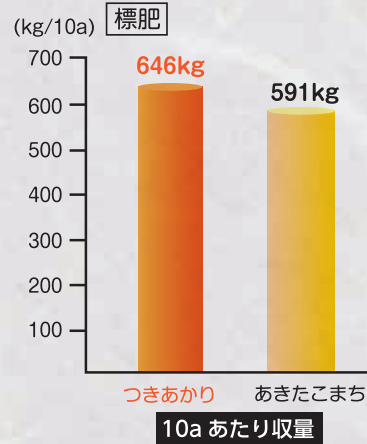


「つきあかり」は粒が大きい品種です。



つきあかり      あきたこまち      hitomebore

「つきあかり」の千粒重は23.9g  
「あきたこまち」は21.5gでした。



「つきあかり」は  
「あきたこまち」よりも  
10%程度多収です。

# 早生で多収の極良食味水稻新品种

「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。

炊飯米の外観、味の評価に優れ、大粒で極良食味です。

四時間保温後もおいしさが持続します。

「つぶがおおきく、つやがある。」

農研機構中央農研北陸研究拠点で育成した新品种

「つきあかり」です。



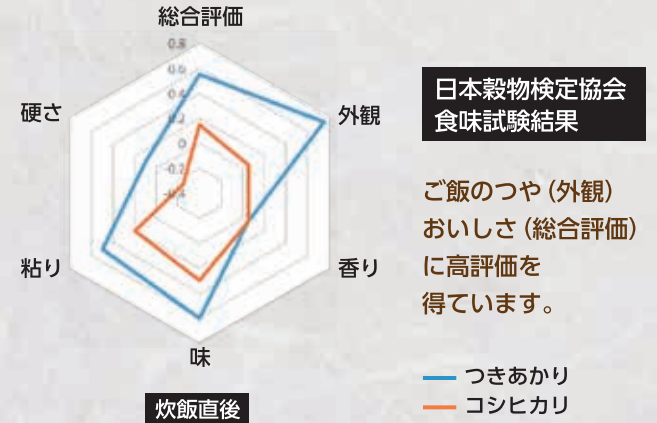
「つきあかり」は東北から北陸、  
西日本でも栽培できます。



早生品種ですので、  
「コシヒカリ」より  
2週間早く収穫できます。



「つきあかり」はおいしいお米です。



美味しさは4時間保温しても  
変わりません。

