

研究成果（品種）リーフレット

つやきらり

おいしくて暑さや害虫に強く  
多収の業務用米



業務用米としての利用が期待されています。



九州沖縄農業研究センター

# つやきらり

暖地および温暖地に適した早生（わせ）で、害虫に強く多収のイネ品種です。

## 暖地および温暖地に適し多く取れる

- ・「きぬむすめ」「日本晴」並の出穂・成熟期で暖地および温暖地に広く適します。
- ・「きぬむすめ」より約7%多収です。

品種名	出穂期 (月.日)	稈長 (cm)	穂数 (本/m <sup>2</sup> )	玄米重 (kg/a)	同左 比率 (%)
標肥栽培（2009～2017年）					
つやきらり	8.23	80	313	56.3	107
きぬむすめ	8.22	80	349	52.7	100
日本晴	8.20	76	360	47.9	91
多肥栽培（2012～2017年）					
つやきらり	8.24	84	348	60.2	106
きぬむすめ	8.22	83	372	56.6	100

（福岡県筑後市 6月下旬移植）

## 高温でも米品質が優れる

- ・高温で実っても玄米の品質は「ヒノヒカリ」より明らかに優れています。



つやきらり

ヒノヒカリ

### 解説

「つやきらり」の高温登熟耐性は“やや強”で、「ヒノヒカリ」の“弱”より明らかに優れ、暑さに強い品種として知られている「きぬむすめ」の“中”よりも優れています。

## トビロウンカに抵抗性がある

- ・トビロウンカによる被害を受けにくい特長があります。



(2017年10月中旬)

### 解説

「つやきらり」のトビロウンカ抵抗性は、“中”程度です。

## おいしい業務用米として期待

- ・炊飯米は「きぬむすめ」と同じ良食味です。
- ・やや大粒で、酢飯の食感も良く、業務用にも利用できます。

品種名	千粒重 (g)	炊飯米の食味 (5優～5劣)
つやきらり	23.3	-0.14
きぬむすめ	21.2	-0.11
日本晴	22.6	-1.19



### 解説

「つやきらり」は、「きぬむすめ」より炊飯米の表層が硬く、中食・外食産業向けです。

(本資料に関するお問い合わせ先)



農研機構九州沖縄農業研究センター 産学連携室

〒861-1192 熊本県合志市須屋2421

TEL: 096-242-7682 FAX: 096-242-7543

E-mail: q\_info@ml.affrc.go.jp

ホームページ: www.naro.affrc.go.jp/karc

(2019.2 作成)