

安定した良食味の水稲品種

ゆきさやか

「ゆきさやか」という品種名は、ご飯の白さに優れ、つやがあり、雪のように白く清らかであることに由来しています。今後の北海道米の食味の向上と安定化への貢献が期待されます。

育成期間／平成10年▶平成21年

品種の特徴

- 米の食味に影響する重要な特性であるアミロース含有率とタンパク質含有率の両方が低い品種です。
(含有率が高いほど、食味が低下します)
- 登熟気温によるアミロース含有率の変動が小さく、食味が安定しています。
- 炊飯したときのご飯の白さに優れ、つやがあります。



農研機構

北海道農業研究センター

安定した良食味の水稲品種

ゆきさやか

「ゆきさやか」は、北海道で最もおいしい高級ブランド米である、「おぼろづき」、「ゆめびりか」の食味のレベルをそのままに、両品種の弱点である登熟気温の変化にともなう食味の不安定さを解決した初めての品種です。北海道産米のさらなる評価向上に貢献することが期待されます。

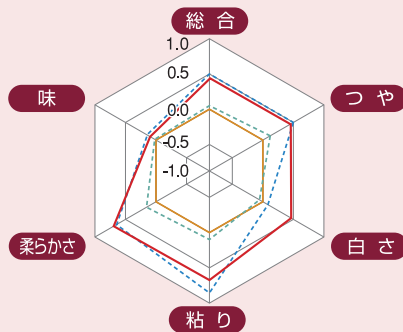
品種の特徴

- 「ゆきさやか」のアミロース含有率は、「ゆめびりか」よりやや高いですが、タンパク質含有率が「ゆめびりか」よりも低く、「ゆめびりか」と同等の良食味を示します。
- 「ゆきさやか」のアミロース含有率は登熟気温による変動が小さく、食味が安定しています。
- ご飯の白さに優れていて、つやがあり、雪のように白く清らかです。

食味

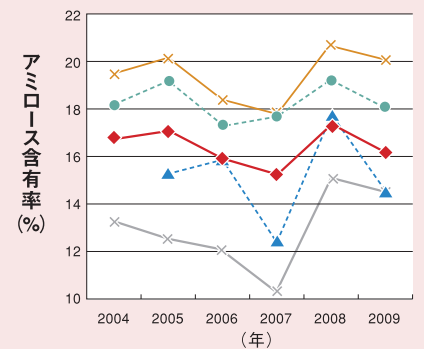
- ゆきさやか
- ななつぼし
- ゆめびりか
- ほしのゆめ

北海道農業研究センターで行った、食味官能試験の平均値です。基準とする「ほしのゆめ」を0とし、優れる場合は十、劣る場合は一として点数評価しました。



アミロース含有率の年次間変動

- ゆきさやか
- ゆめびりか
- おぼろづき
- ななつぼし
- ほしのゆめ



北海道農業研究センター、標肥・多肥区平均値

生育特性

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)
ゆきさやか	8.02	9.15	72	17.3	621
ほしのゆめ	8.02	9.15	68	15.4	659
ななつぼし	8.03	9.17	72	16.1	546
ゆめびりか	8.02	9.16	67	16.2	614

収量・品質

品種名	精玄米重 (kg/a)	精玄米重比 (%) ※1	千粒重 (g)	玄米品質 ※2	アミロース 含有率 (%)	タンパク質 含有率 (%)
ゆきさやか	55.1	108	22.5	中上	16.4	6.0
ほしのゆめ	51.2	100	21.2	中上	19.3	6.7
ななつぼし	53.4	104	21.2	中上	18.2	6.7
ゆめびりか	53.9	105	21.7	中上	15.0	6.7

※1 精玄米重比は、「ほしのゆめ」を100とした比率 ※2 玄米品質は上上～下下の9段階評価、2005年～2009年の平均

栽培上の注意点

- いもち病抵抗性は十分でないので、適正な防除に努めてください。
- 葉鞘褐変および褐変穂の発生が多いため、褐変の発生が多い圃場での栽培は避けてください。

種子に関する問合せ

- 北海道農業研究センターまでお問い合わせください。
(北海道の奨励品種ではありません。)