

お寿司のために作られた水稲新品種

え

きずな

笑みの絆

口の中ではらりとほどける、
なめらかなお寿司に。

2011年育成。

酢の入りがよく、シャリ切りしやすく、ふっくらと仕上がり、
適度な粘りで握ると崩れず、食べるとなめらかにほぐれる、
お寿司に最適なお米です。

また、近年の高温条件下でも優れた玄米品質を
示す高温に強い品種です。



※写真はイメージです。



農研機構

NARO
独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構

中央農業総合研究センター・北陸研究センター

<http://narc.naro.affrc.go.jp/inada/>

お寿司のために作られた水稲新品種

え

きずな

笑みの絆

炊飯米の粘りが強すぎず、酢によくなじみ、なめらかで、ほぐれやすく、あっさりした食感を持つ、寿司米に最適の品種です。
また、近年の高温登熟条件下でも、優れた玄米品質を示す高温に強い品種です。



「笑みの絆」の籾および玄米(左:笑みの絆、中央:コシヒカリ、右:いただき)

栽培特性

栽培適地は、東北南部、北陸・関東以西です。(冷害常襲地を除く。) 丈は「コシヒカリ」より短いですが、茎がしなやかで細く、穂発芽しやすいため、倒状や刈り遅れに注意してください。



(左:笑みの絆、中央:コシヒカリ、右:いただき)

高温耐性評価 (2010 年度)

品 種 名	育成地(温水プール)			埼玉(早播区)			鹿児島(5月植え)		
	出穂日	白未熟粒比(%)	判 定	出穂日	白未熟粒比(%)	判 定	出穂日	白未熟粒比(%)	判 定
笑みの絆	8.10	18.9		7.24	2.4	強	7.30	1.0	強
ふさおとめ	—	—		—	—	—	7.19	0.9	強
ひとめぼれ	8.01	29.1		—	—	—	—	—	—
コシヒカリ	8.05	32.9		7.22	23.8	中	7.23	5.7	中
日 本 晴	8.20	39.6		8.05	28.3	やや弱	—	—	—
彩のかがやき	—	—		8.04	62.7	弱	—	—	—

- 1) 埼玉は埼玉県農林総合研究センター、鹿児島は鹿児島県農業開発総合センターの略。
- 2) いずれの場所も出穂後20日間の平均気温は28℃以上。育成地の温水プールの水温は32℃に設定した。
- 3) 白未熟粒比の測定はサタケ穀粒判別器 RGQ120A を用いた。白未熟粒比 = 乳白粒比 + 基部未熟粒比 + 腹白未熟粒比。
- 4) 鹿児島の指数は達観で0(無)~9(基)の10段階で評価した背白と基白の発生程度の合計値。

登熟期の高温条件下でも玄米の白濁(白未熟粒)が少ない。

炊飯特性評価(株式会社アイホー炊飯総合研究所 2009 年度)

品 種 名	炊飯米の温度(℃)	食味値		酢飯としての食味値の最適値	概 評
		加水率(%)			
		100	105		
笑みの絆	20	67	69	66	これは、変わっている。炊いてもしっかりしている米です。酢飯を作って食べたが美味でした。
コシヒカリ	20	90	89	66	

- 1) 材料は2009年島根県産米、業務用炊飯機(丸釜炊飯機(リンナイ))を使用。
- 2) 食味値はサタケ製作所製炊飯食味計(米飯専用)を使用。
- 3) 最適値は、酢を加えた際に増加する水分量を勘案し、加水量を一割減じた炊飯米から割り出した数値。

「笑みの絆」の炊飯米は、飯粒がしっかりしていて、酢飯に向いている。

●お問い合わせ

中央農業総合研究センター 北陸研究センター

〒943-0193 新潟県上越市稲田 1-2-1
TEL.025-523-4131

北陸研究 |

検索



※この印刷物は環境に配慮し、米ぬか油を使用したライズインキで印刷しています。