

ゆきむつみ

育成期間：2009年 ▶ 2016年

「ゆきむつみ」は2020年に品種登録された、白米のアミロース含有率が約10%の低アミロース米品種です。炊飯米の粘りが非常に強く、玄米ご飯やいかめしなど、粘りと柔らかさを活かした用途や加工食品への利用が期待されます。

品種の特徴

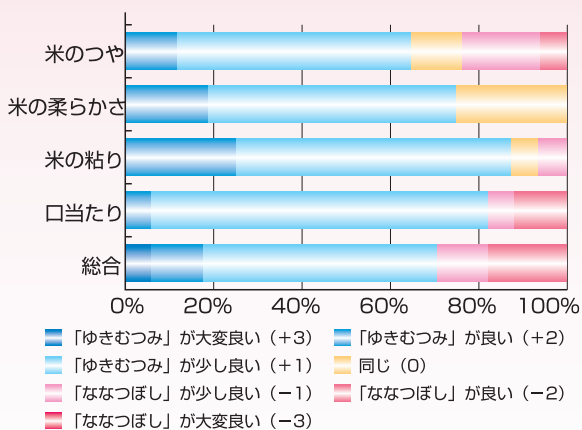
- 「おぼろづき」と「ゆきさやか」双方の低アミロース遺伝子を持った非常に強い粘りの良食味米です
- 玄米食や、粘りを利用した冷凍寿司など加工用途へ高い適性があります
- 耐冷性に優れ
収量は「ななつぼし」並です
- 栽培適地は北海道の上川中南部
および留萌中南部以南です

玄米食に適した低アミロース水稻品種

ゆきむつみ

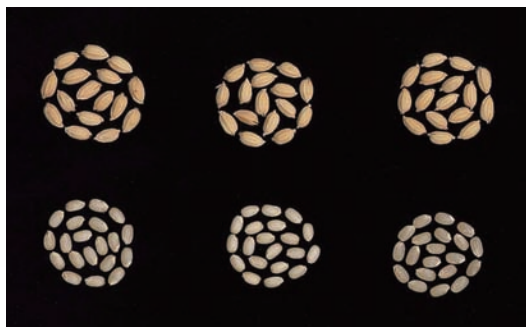
近年の健康志向の高まりから、玄米食が注目を集めています。種皮や胚芽を含む玄米には、白米と比較して食物繊維やビタミン、ミネラルが豊富に含まれるため、健康の維持・増進への効果が期待されています。強い粘りと皮が薄い特徴を持つ「ゆきむつみ」は、玄米のまま炊飯しても程良い粘りと柔らかさがあり、食味は良好です。玄米食のほか、加工適性にも優れた品種で、お米の用途を広げることにより、消費拡大に寄与します。

「ゆきむつみ」の冷凍棒寿司の食味官能試験



「ななつぼし」と比較して+3~-3の7段階で評価した

粳と玄米



(左：ゆきむつみ、中：あやひめ、右：ななつぼし)

「ゆきむつみ」の主な特性 (北海道農業研究センター／札幌市 2012～15年 中苗標肥)

品種名	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	玄米重 (kg/a)	同左比率 (%)	玄米千粒重 (g)	アミロース 含有率 (%)	タンパク質 含有率 (%)	穂ばらみ期 耐冷性	いもち病抵抗性 葉 穂
ゆきむつみ	7.29	9.16	73	63.5	111	23.7	9.8	6.0	強	やや弱 やや弱
あやひめ	7.28	9.12	71	57.5	(100)	20.8	7.7	5.8	やや強	やや強 やや強
ななつぼし	7.29	9.14	76	63.0	110	22.2	18.6	6.1	やや強	やや弱 やや弱

「ゆきむつみ」の冷凍棒寿司



品種の特徴

- 「おぼろづき」が持つ低アミロース遺伝子 (*Wx1-1*) と「ゆきさやか」が持つ低アミロース遺伝子 (*qAC9.3*) の両方を持つため、白米のアミロース含有率が約10%の強い粘りを備えた良食味米です。
- 炊飯米の強い粘りと柔らかさを活かした玄米食やブレンド米、さらには、冷凍寿司やいかめしなどの加工用途にも適します。
- 収量は「ななつぼし」並で、耐冷性に優れています。
- 栽培適地は北海道の上川中南部および留萌中南部以南です。

栽培上の注意

- 耐倒伏性は十分ではないので、極端な多肥栽培は避けてください。
- いもち病抵抗性は十分ではないので、適正な防除に努めてください。

種子の入手方法について
(農研機構ウェブサイト内)

https://www.naro.go.jp/collab/breed/seeds_list/index.html?ゆきむつみ

