

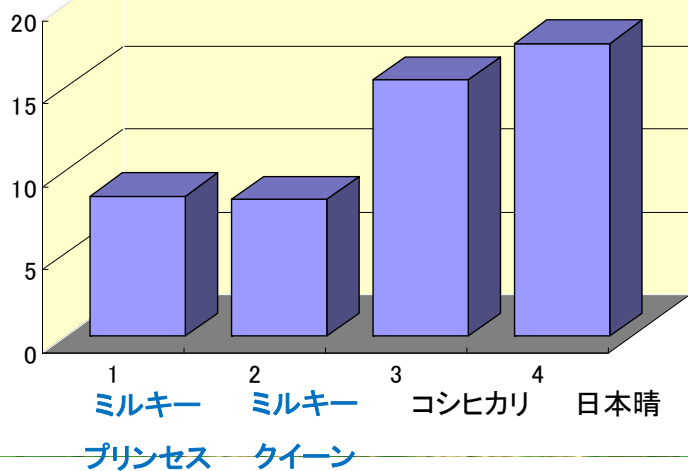


アミロース含量を一般の粳米よりも低くし、コシヒカリより粘りを強くした

# ミルキークイーン、ミルキープリンセス

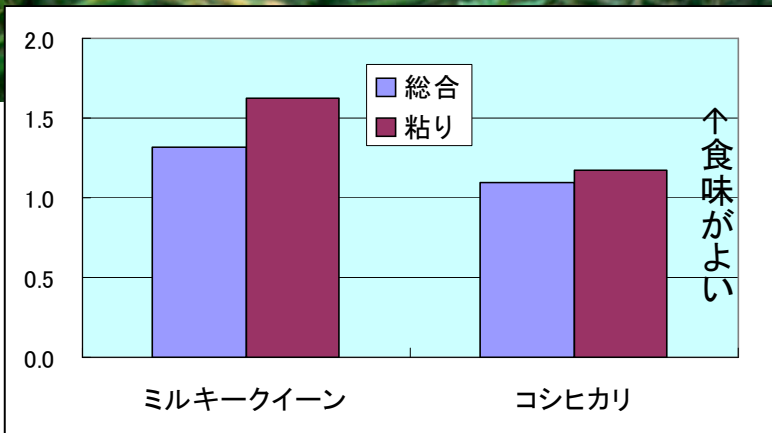
Low amylose Rice Cultivar "Milky-queen" and "Milky-princes"

アミロース含量(%)



低アミロース米品種はでんぷんの一種のアミロースの含量をコシヒカリの3/5程度に下げ、炊飯米の粘りを高めた品種です。

ミルキークイーンやミルキープリンセスの玄米は白く濁るのが特徴です。



ミルキープリンセスはミルキークイーン同様にご飯のつや、粘りが優れる上に、ミルキークイーンの倒れやすさなどが改良されています。

ミルキークイーンはコシヒカリよりも粘りが強く、美味しいと評価されます。

農研機構 作物研究所 稲研究領域

問い合わせ先: 企画管理室 tel:029-838-8260

E-mail: [www-nics@naro.affrc.go.jp](mailto:www-nics@naro.affrc.go.jp) <http://www.naro.affrc.go.jp/nics/index.html>

