



糯(もち)で多収の水稲新品種

もちだわら

“Mochidawara”, a New High Yielding Glutinous Rice Cultivar

「もちだわら」は反収800kg以上が期待できる糯(もち)品種です。関東以西において、米菓等加工用としての利用が期待されます。

「もちだわら」の育成経過

もちの多収系統「北陸糯181号」とうるちの多収品種「北陸193号」を交配し、平成22年3月に品種登録出願を行いました。



おどろきもち

もちだわら

もちだわらの圃場での草姿

「もちだわら」の特性

- 一穂粒数が多く、「おどろきもち」より15%程度、ほぼ同じ熟期の一般的なうるち品種「日本晴」に比べると30%程度の多収で、10アール当たり800kg以上の高収量が期待されます。
- 玄米の外観品質は、「おどろきもち」より劣る“中下”です。餅の食味は「おどろきもち」より優れる“中中”です。冷蔵後の餅は硬化しやすいことから、あらねなどの米菓に加工しやすいと考えられます。

品種名	玄米 収量 (kg/10a)	対日本 晴比 (%)	千粒重 (g)	外観 品質	餅の 食味	餅硬化 (kg/cm)
もちだわら	792	133	22.4	中下	中中	12.6
おどろきもち	698	117	21.1	中中	中下	11.7
日本晴	597	(100)	21.1	中上	—	—
モチミノリ	—	—	—	—	上下	6.3



もちだわら おどろきもち 日本晴

もちだわらの籾および玄米

注) 施肥料は、窒素成分で16kg/10aの多肥区。



もちだわらの穂

栽培適地

- 栽培適地は、関東以西の温暖地、暖地の平坦地を中心とする地帯です。

命名の由来: 多収のもち品種で、俵が山のように積まれる豊作を願って命名しました。

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 <http://www.naro.affrc.go.jp/nics/index.html>