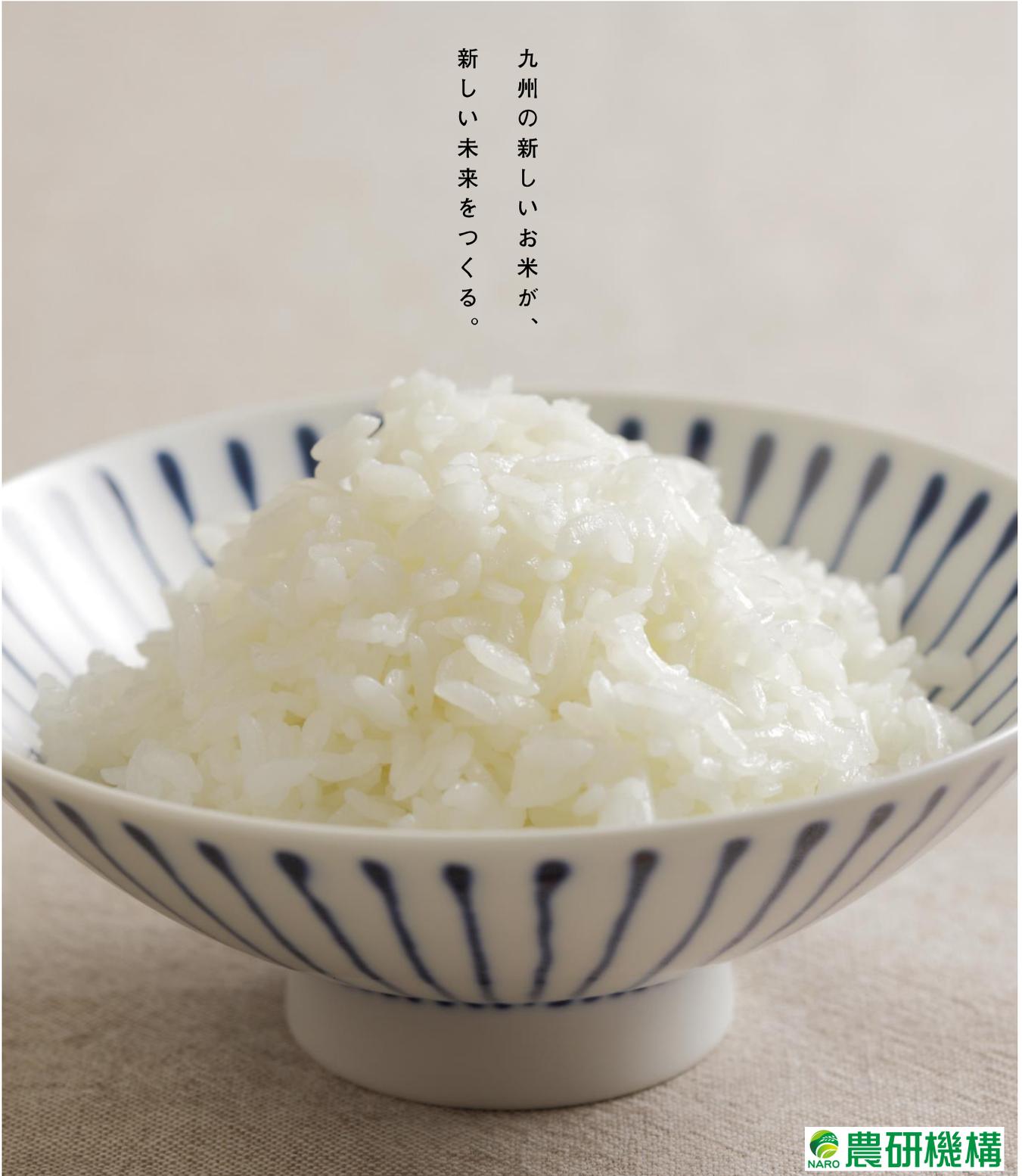




にこまる

九州の新しいお米が、
新しい未来をつくる。



水稻品種 にこまる

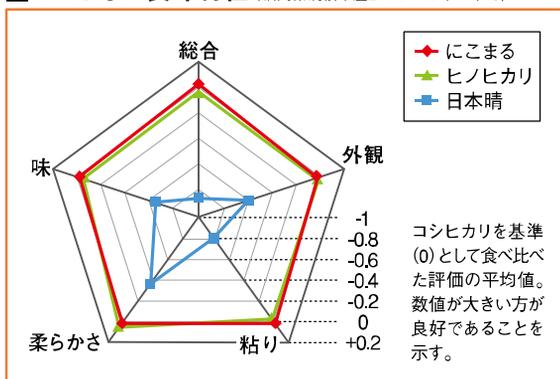
暑い天候でもしっかり実る、 「ヒノヒカリ」に代わるおいしいお米



「にこまる」は、出穂・成熟が「ヒノヒカリ」よりやや遅い西日本に適した中生種です。高温で実っても玄米の品質が下がりにくい特長があり、2010年、2013年、2016年の高温でも良好な品質を示し、「ヒノヒカリ」より明らかに高い一等米比率でした。また、「にこまる」の食味は、光沢が良く、粘りが強く、「ヒノヒカリ」と同等かそれ以上です。『米の食味ランキング』では、長崎産の「にこまる」が4年連続で最高ランクの「特A評価」を受け、また全国各地の食味コンテストで入賞を果たしました。そのおいしさは折り紙付きです。



■にこまるの食味特性 (福岡県筑後市産2000～09年の平均)



■にこまるの食味コンテストでの受賞履歴

コンクール名	年次	受賞内容
米・食味分析鑑定コンクール (米・食味鑑定士協会主催)	2010 (第12回)	(総合部門)金賞X1 特別優秀賞X1 (その他部門)金賞X2 (出品数: 2847点)
	2011 (第13回)	(総合部門)金賞X1 特別優秀賞X1 (その他部門)金賞X4 特別優秀賞X3 (出品数: 3109点)
あなたが選ぶ 日本一おいしい米コンテスト (山形県庄内町主催)	2010 (第4回)	優秀賞(ベスト6) 入賞(ベスト30) 高校生部門優秀賞 (出品数: 438点)
	2011 (第5回)	優秀賞(ベスト6) 入賞(ベスト30) (出品数: 440点)
お米日本一コンテストinしずおか (静岡県主催)	2010 (第7回)	最優秀賞(全国1位) (出品数: 397点)
	2016 (第13回)	実行委員会会長賞(特別最高金賞)(全国1位) 品種賞 (出品数: 497点)

安定した 収量確保

「ヒノヒカリ」より 10%近く多収

「にこまる」の収量は高温年でも安定しており、「ヒノヒカリ」より5～10%多収です。粒張りが良く、玄米の大きさが「ヒノヒカリ」よりやや大粒なことが多収に結びついています。倒れにくさなど、栽培しやすさも「ヒノヒカリ」と同等以上です。また、精米時の歩留り(搗精歩合)も高く、同じ量の玄米からたくさんの白米を得ることができます。



■にこまるの栽培特性 (育成地(福岡県筑後市)2000～09年の平均)

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	精玄米重 (kg/a)	対比 (%)	玄米 千粒重 (g)
にこまる	8.28	10.15	84	20.3	335	62.8	108	23.1
ヒノヒカリ	8.26	10.12	84	19.7	364	58.3	100	22.5

普及 実績

西日本各地に広がる 栽培実績

「にこまる」は2006年に長崎県で普及が始まり、2017年度までに、静岡、大阪、和歌山、愛媛、高知、長崎、大分の各県で奨励・認定品種として作付けされています。2016年度には全国で推定6900ha以上の作付けがありました。これらの県を含めて合計24県で産地品種銘柄に指定されており、今後も栽培地域と作付け面積の拡大が見込まれます。より多くの人に「にこまる」のお米が行き届くようになり、そのおいしさを実感いただくことで、「にこまる」の認知度の向上を期待しています。

品種の特徴

- 西日本向けに開発された温暖化に強い米
- 成熟期が「ヒノヒカリ」よりやや遅い「中生種」
- 高温年でも安定した品質と収穫量が得られる
- 食味は光沢が良く、粘りが強い
- 精米時の歩留り(搗精歩合)が高い

(本資料に関するお問い合わせ先)



農研機構九州沖縄農業研究センター 地域戦略部

〒861-1192 熊本県合志市須屋2421

TEL: 096-242-7530 FAX: 096-242-7543

E-mail: q_info@ml.affrc.go.jp

ホームページ: www.naro.affrc.go.jp/laboratory/karc/index.html