

研究成果（品種）リーフレット

# ぴかまる

「にこまる」の血を引く  
低アミロース米

ご飯の粘りが強く、冷めてもおいしい



暖地向きの低アミロース米として期待されています。



農研機構



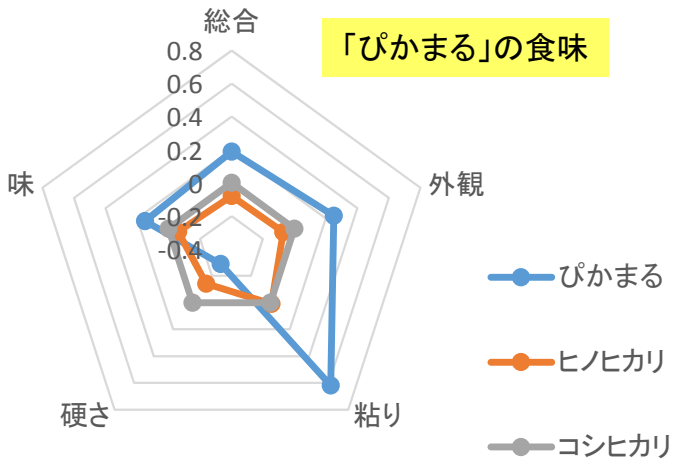
九州沖縄農業研究センター

# ぴかまる

暖地に適した中生（なかくて）で、たくさんとれて病気にも強い低アミロース品種です。  
（交配組合せ：関東221号×西海250号（にこまる））

## ご飯のねばりが強い低アミロース米

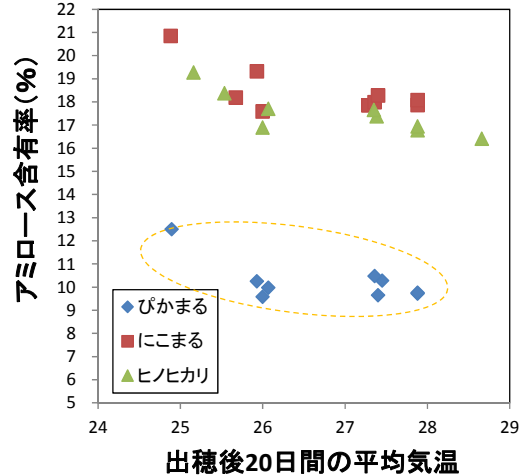
・ご飯はねばりが強く、柔らかいのが特長です。総合的なご飯の食味は、「コシヒカリ」や「ヒノヒカリ」にややまさり、一般主食用の他、ブレンド用や 冷凍米飯にも向きます。



複数回の食味官能検査の平均値（コシヒカリ基準）  
数値の大きいほうが優れています。

## アミロース含有率は10%前後

・アミロース含有率は、登熟気温に関わらず10%前後で安定しています。



### Tips

「アミロース」はお米に含まれるデンプン的一种で、少ないほどご飯のねばりが強くなります。「ぴかまる」はミルキークイーン等と同じ低アミロース性を持ちます。

## 暖地に適し倒れにくく安定多収

- ・「ヒノヒカリ」並の出穂・成熟期で暖地に広く適します。
- ・「ヒノヒカリ」より約10%多くとれます。
- ・「ヒノヒカリ」よりやや背丈が低く、倒れにくいいため、直播（じかまき）栽培も可能です。

品種名	出穂期 (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 (%)
ぴかまる	8.27	75.9	56.8	109	22.7	10.1
ヒノヒカリ	8.25	79.9	52.2	100	22.5	17.5

（福岡県筑後市 6月中下旬移植（平20～24年））



## いもち病などの病気にも強い

葉いもち、穂いもち、縞葉枯病に強い特長があります。

	ぴかまる	ヒノヒカリ
葉いもち	やや強	やや弱
穂いもち	やや強	やや弱
白葉枯病	やや弱	やや弱
縞葉枯病	抵抗性	罹病性



（玄米）ぴかまる ヒノヒカリ

### Tips

低アミロース米の特長で、玄米はやや白濁します。

## お問合せ先

農研機構 九州沖縄農業研究センター 広報普及室

Tel:096-242-7682 E-mail:q\_info@ml.affrc.go.jp

www.naro.affrc.go.jp/karc/

九州沖縄農研 | 検索