

研究成果（品種）リーフレット

たちはるか

おいしくてたくさん取れる
業務・加工用米

直まきによる低コスト生産に向き病気にも強い



業務用、加工用に利用が期待されています。



農研機構



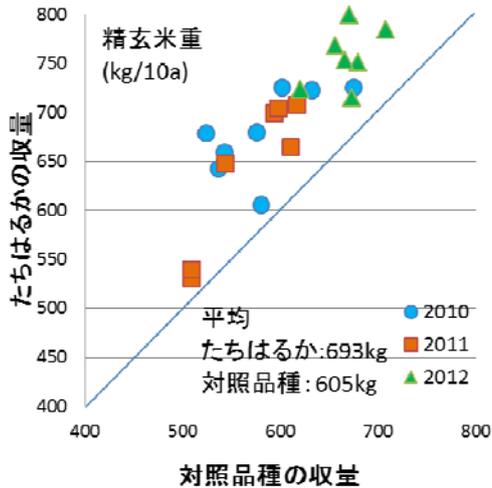
九州沖縄農業研究センター

たちはるか

暖地に適した晩生（おくて）で、たくさんとれて直まきにも向く低コスト生産向きのイネ品種です。

従来品種より2割も多く取れる

「たちはるか」はヒノヒカリ等の主食用品種に比べ20%近く多収です。配布先の試験でも平均して700kg/10a近い収量を上げています。



倒れにくく直まきに向く

たちはるかは茎が太く倒伏には大変強い品種です。直まき栽培にも適しています。



たちはるか あきまさり(倒伏)
直まき栽培

Tips

「たちはるか」の倒れにくく直まきに向く特性はアメリカ品種“Lemont”から導入されたものです。

病気に強く減農薬にも向く

たちはるかはイネの重要病害の「いもち病」に非常に強く、また縞葉枯病にも強いのが特長です。



葉いもち検定 たちはるか(健全) あきまさり(発病)

Tips

たちはるかは、いもち病に強くなる遺伝子2個と縞葉枯病に強くなる遺伝子1個を、「DANマーカー選抜」という方法で一つの品種に集めて持たせています。

業務用の低コスト米として期待

たちはるかはご飯の食味も「ヒノヒカリ」などの良食味米と遜色ありません。また、やや大粒でお米のタンパク質含量も低いことから、酒造原料としても利用されています。

品種名	千粒重 (g)	食味 (コシヒカリ基準)	タンパク質含有率 (%)
たちはるか	25.3	-0.07	6.2
レイホウ	23.2	—	7.2
あきまさり	22.4	-0.05	6.3

Tips

お酒の原料となるお米は外側を削って使うため大粒が好まれます。また、タンパク質含量が低い方が雑味の少ないお酒になると言われています。

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