

# 様々な機能性を持つ赤米新品種 「紅衣（べにごろも）」の誕生

## 新しい特性を持つ品種の育成

米の消費が減り続ける中、再び消費者に米に興味を持ってもらえるよう、普通の米とは違った特性を持つ品種“新形質米（しんけいしつまい）”を育成してきました。粘りが強く冷めてもおいしい“低アミロース米”の「スノーパール」や「シルキーパール」、黒い米“紫黒米（しこくまい）”の「朝紫（あさむらさき）」や「おくのむらさき」のほか、このたび新品種として加わった赤米うちの「紅衣」があります。

## 日本古来の赤い米を改良

近年、雑穀の人気上昇に伴い、紫黒米や赤米も注目される



紅衣の草姿

ようになってきました。しかし、これまで赤米には在来種（古くから伝わる品種）しかなく、それらは草丈が長くて倒れやすく、実るとモミがバラバラと穂から落ちてしまうなど、非常に栽培しにくいものばかりでした。そこで、在来種の赤米「赤室（あかむろ）」を栽培しやすい最近の品種「ふくひびき」と交配することによって改良を試みまし



紅衣の玄米（左）とモミ（右）

た。その結果、草丈が短くて倒れにくく、モミもこぼれず収穫量が多い赤米の新品種「紅衣」が育成されました。「紅衣」は、東北地域での栽培に適したうちの赤米です。冷害やいもち病に対する抵抗性は一般品種の「あきたこまち」とほぼ同じくらいですが、田んぼでは外見上も一般品種と区別がつかないため、栽培する場合には他の品種と混ざらないように十分に注意する必要があります。

## 紅衣の機能性成分

最近よく「抗酸化作用」や「血圧低下作用」といった言葉を耳にするようになりました。これらは食品の機能性と呼ばれ、身体に対してさまざまな成分がさまざまな生理機能作用を示します。「紅衣」にもいくつかの機能性成分が含まれることが分かっています。中でもポリフェノールの一種のタンニンやカテキン、アントシアニンが一般の米に比べて格段に多いため、玄米やヌカの抗酸化活性（活性酸素を消去する能力）は、はるかに高い値を示します。このほか、食物繊維は一般品種の白米に比べ約6倍、鉄分は約2.5倍含まれています。現在、赤米や紫黒米の機能性についてさらに試験を進めるとともに、より働きの強い品種の育成に取り組んでいます。

水田利用部 稲育種研究室

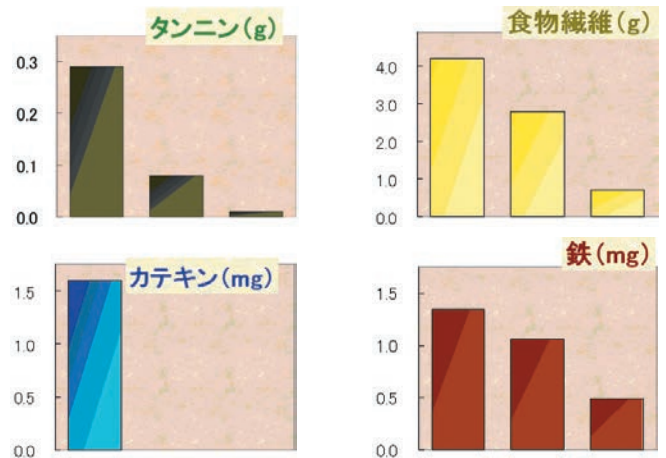
片岡知守

KATAOKA, Tomomori



## 機能性をそのままに美味しく食べるには

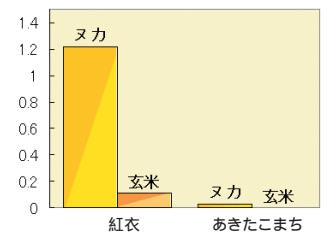
「紅衣」の持つ機能性は、そのほとんどがヌカの部分に含まれているため、完全に精米して普通の白いご飯にしてしまつては意味がありません。



紅衣の玄米に含まれる機能性成分

左：紅衣（玄米）中：あきたこまち（玄米）右：あきたこまち（白米）

かといつて、玄米ご飯や五分搗き（50%程度ヌカを残した精米）のご飯では美味しくありません。ところが、低アミロース米という粘りけが強い品種を混ぜて炊くと大変美味しく食べられることが分かり、美味しい赤飯ができるだけでなく、機能性成分が豊富なヌカをより多く摂取できるようになりました。低アミロース米には「スノーパール」や「シルキーパール」といった品種があり、店頭で購入することができます。



紅衣の抗酸化活性



紅衣とシルキーパールをブレンドしたおにぎり

左：五分搗き紅衣100%  
中：五分搗き紅衣50%+シルキーパール50%  
右：ひとめぼれ