

東北で栽培できる赤米モチ新品種 「夕やけもち」

近年、健康指向の高まりや地域興し等の素材として、紫黒米や赤米などの有色米への関心が高くなっています。

東北地域において赤米は、改良ウルチ品種の「紅衣」が普及していますが、実需者からはウルチより利用範囲の広い赤米モチ品種への要望が高まっています。

現在までに育成されている赤米モチ品種は、晩生であるため東北地域での栽培には適していませんでした。そこで今回、東北農業研究センターでは実需者の要望に応えるため赤米モチ品種「夕やけもち」を育成しました。

《「夕やけもち」の来歴》

「夕やけもち」は、東北地域での栽培に適した赤米モチ品種の育成を目標に、早生で多収のモチ品種「たつこもち」と赤米ウルチの「羽系586」（後の「紅衣」）の交配組合せより育成されました。玄米の色が夕やけのように美しく輝く赤米モチであることから「夕やけもち」と命名されました。



写真1：「夕やけもち」の籾と玄米

《「夕やけもち」の特性》

「夕やけもち」の出穂期は、「たつこもち」よりやや遅く、育成地（秋田県大仙市）では、「早生の晩」に属します。短程で倒伏に強く、脱粒性はないため、一般品種と同じように機械化体系での栽培が可能です。ふ先色は紫色ですので、出穂後であれば、一般品種と識別できます。いもち病に対する抵抗性は葉いもち、穂いもちともにやや弱いため適期防除が必要です。

玄米重は「たつこもち」並で、一般モチ品種並の収量があり、千粒重は「たつこもち」と同程度です。玄米は果皮（ヌカの部分）が赤い色をしています（写真1）。また、玄米成

低コスト稲育種研究東北サブチーム

中込弘二

NAKAGOMI, Koji



分は「たつこもち」玄米と比べて、食物繊維、ナトリウム、ナイアシン、アントシアニン、タンニン、カテキンを多く含みます（表1）

表1. 「夕やけもち」玄米の成分（2005年）

項目	夕やけもち	たつこもち
食物繊維 (g)	3.8 (119)	3.2
ナトリウム (mg)	1.4 (140)	1.0
ナイアシン (mg)	6.37 (128)	4.66
アントシアニン (g)	0.06 (-)	検出せず
タンニン (g)	0.19 (317)	0.06
カテキン (mg)	1.1 (-)	検出せず

注) 日本食品分析センターで分析。数値は玄米100g中の含量。()は「たつこもち」玄米の値を100としたときの、各分析項目の比率。

《「夕やけもち」の食味》

餅として食べる場合は、搗精しないと色が濃く、食味が劣りますが、搗精することで色が適当となり、食味も改善されます。白米に混米した炊飯米を食べる場合は、2～5%程度搗精したものを30%程度混米するとおいしく食べることができます。

《「夕やけもち」の利用と今後への期待》

「夕やけもち」は、玄米の赤い色を利用した醸造酒や着色米飯、ソバ等の加工品の開発が期待できます（写真2）。「夕やけもち」の育成により、東北農業研究センターで育成した有色米品種は紫黒米モチの「朝紫」とウルチの「おくのむらさき」、赤米ウルチの「紅衣」を含めて4種類となりました。今後、これらの品種が、特色ある農業経営や地域興しを行う団体等にも有効活用されることを期待しています。



写真2：「夕やけもち」を利用した加工品（左：切り餅、中央：日本酒、右：ソバ）