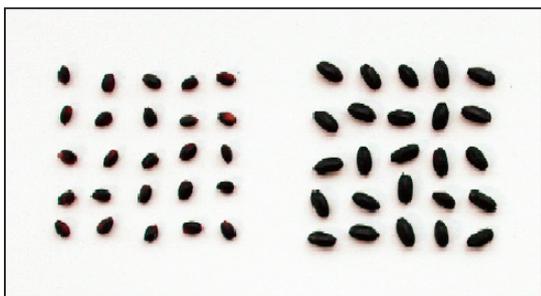


玄米が極めて小さい 紫黒米モチ新品種「紫こぼし」

近年、スーパーマーケットやインターネット販売などで、紫黒米（黒米）を見かけることが多くなりました。当初は珍しさが先行していましたが、栄養成分を多く含むことが明らかになり、新聞やテレビで取り上げられることも増えました。最近では、ヒエ、アワなどの雑穀と混ぜて販売されるなど、紫黒米の需要は全国的に広がっています。

《玄米が小さい紫黒米の誕生》

紫黒米の色と栄養成分は、玄米のヌカ層だけに存在します。ヌカを残すために、通常は玄米のまま、あるいはわずかに搗精して利用しますが、食べるとかたい、ヌカが口に残って食べにくい、といった声も聞こえてきました。そこで、紫黒米の粒を小さくしてみたらもっと食べやすくなるだろう、という考えから、極小粒の紫黒米モチ品種を育成しました。今までの品種の中で、粒が最も小さい品種「紫こぼし」の誕生です。



写真／「紫こぼし」(左)と「朝紫」(右)の玄米

《「紫こぼし」はこんな米》

「紫こぼし」の粒は、通常の紫黒米品種「朝紫」の粒よりも長さ、幅ともに短く、重さは半分程度しかありません（写

低コスト稲育種研究東北サブチーム

山口誠之

YAMAGUCHI, Masayuki

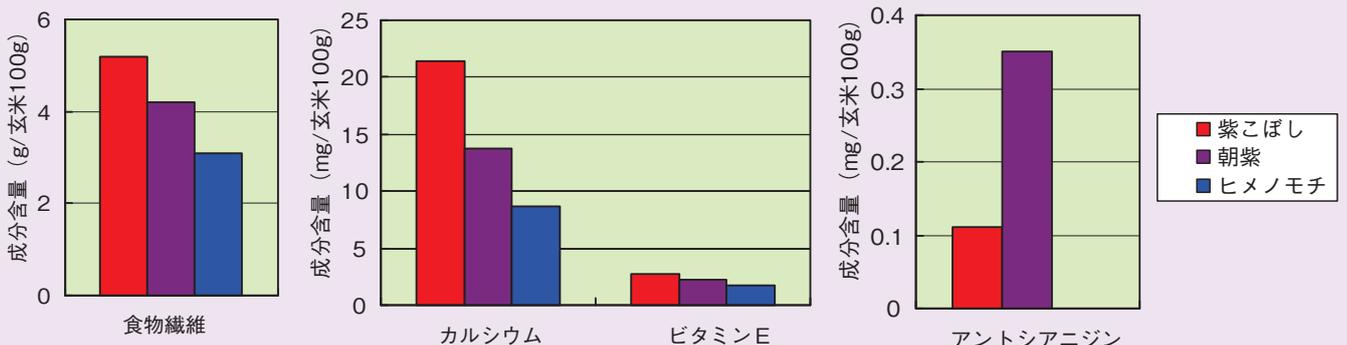


真)。粒が小さいため、粗玄米収量は低く、「朝紫」の7割程度です。色素成分で抗酸化活性があるアントシアニジンを含み、「朝紫」や一般モチ品種より食物繊維、カルシウム等を多く含んでいます（図）。玄米を一般の白米に混ぜて食べると、やわらかくプチプチした歯ざわりの、米とは思えない食感を楽しむことができます。着色飯や雑穀飯をはじめとする調理飯のほか、和食、洋食を問わず様々な料理、加工品の素材としても利用できます。

《「紫こぼし」の新たな可能性を願って》

極小粒の紫黒米品種「紫こぼし」は、食感が特徴的で栄養成分を多く含むことから、今までにない新しい米として今後の需要が期待できます。消費者、生産者に喜ばれ、米の需要拡大に貢献できるような品種になってほしい、と心から願っています。

「紫こぼし」の命名は、紫色の米であることと、起き上がり小法師（こぼし）に形が似ていて、小さくても様々な力を秘めている米であることに由来しています。本品種のさらに詳しい特性については、東北農業研究センターのHP (http://tohoku.naro.affrc.go.jp/press/2008/0918_2.html) をご覧ください。



図／「紫こぼし」の玄米成分含量
(2007年育成地産、日本食品分析センターによる分析)