

GABAやビタミンEの含有量が多く、
機能性にすぐれた巨大胚水稻品種

ゆきのめぐみ

平成19年度に農林登録された「ゆきのめぐみ」は、一般的な品種と比較して胚芽の大きさが1.5~2倍。北海道での栽培に適した初の巨大胚水稻品種です。北海道産の機能性米として新たな需要開拓が見込まれます。

育成期間 平成11年▶平成18年

品種の特徴

- GABA(γ-アミノ酪酸)とビタミンEの含有量が多い。
- 「きらら397」より障害型耐冷性が強い。
- 栽培適地は北海道上川中南部、留萌中南部以南。



農研機構

北海道農業研究センター

北海道での栽培に適した 初の巨大胚水稻品種

ゆきのめぐみ

「ゆきのめぐみ」は、機能性食品に関心が高まるなか、北海道での栽培に適した初の巨大胚水稻品種として誕生しました。ギャバ高含有機能性米として市場の開拓が期待できます。



玄米
ゆきのめぐみ きらら397 ほしのゆめ



胚芽米
ゆきのめぐみ ほしのゆめ

特徴

- GABA (γ-アミノ酪酸) およびビタミンEの含有量が多いので、発芽玄米や胚芽米としての利用に向いています。
- 穂ばらみ期耐冷性は「きらら397」よりやや強い"強"です。
- 収量性は、「きらら397」よりやや低く、「ほしのゆめ」と同程度です。
- 栽培適地は北海道上川中南部、留萌中南部以南です。

栽培上の注意

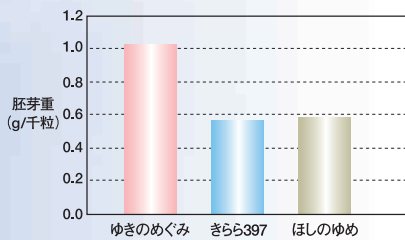
- 巨大胚水稻品種特有の性質として、苗立ち、初期生育が悪いので以下の点に注意してください。
- 比重1.10以上の塩水選および十分な浸種を行い、通常より2~4割程度多く播種してください。
 - 播種後は育苗器に入れ、苗代では十分な保温を行うため二重トンネルを活用するなど、発芽・苗立ちの促進に努めてください。
 - 極端な深植えを避け、適正な水管理を行ってください。

種子の入手方法について

- 北海道農業研究センターまでお問い合わせ下さい。

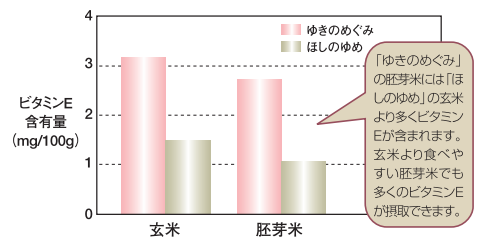
■胚芽の大きさ(重さ)

注) 2006年の北農研産標準施肥(標肥)区と多肥区の平均値



■ビタミンE含有量

注) 2005~2006年の標準施肥(標肥)区の平均値



■「ゆきのめぐみ」の主な特性

品種名	出穂期(月日)	成熟期(月日)	稈長(cm)	穂長(cm)	穂数(本/m ²)	玄米収量(Kg/a)	同左比率(%)	穂ばらみ期耐冷性	いもち病抵抗性葉	いもち病抵抗性穂	GABA含量(mg/100g)
ゆきのめぐみ	8.3	9.20	70	17.0	545	56.8	100	強	やや弱~中	やや弱~中	23.0
きらら397	8.3	9.21	64	15.7	629	56.8	100	やや強	やや弱	中	—
ほしのゆめ	8.2	9.18	71	15.5	721	56.2	99	強	弱	やや弱	13.5

注) GABA含有量は玄米を24時間水に浸漬した後に測定。2006年北農研産米。

■ゆきのめぐみ調理例

◆発芽玄米のおいしい炊き方

- ①米を洗う
軽く米粒同士をこするように洗います。もみからやゴミを取り除く程度で十分です(表面をこするように洗うことで、吸収力がよくなり、柔らかく炊くことができます)。
- ②米を水に浸す
表面の皮が堅いため、一晩水に漬けるのが最良ですが、短くても6時間以上漬けることをお勧めします。
- ③炊飯する(炊飯器)
玄米の水気をきって炊飯器に入れ、水(通常、白米を炊く場合に対して硬め2割増し、柔らかめ4割増し)と小さじ1/3の塩を加えます(塩を加えることで玄米独特の苦味を和らげて美味しく炊き上げることができます)。炊き上がったら全体をざっくり混ぜ合わせ、水分を均等にします。

ゆきのめぐみとブロッコリーのリゾット

材料(2人分)
ゆきのめぐみ 150g
タマネギのみじん切り 50g
ブイヨン (市販の顆粒を湯でばしたもの) 900g
オリーブオイル 大さじ1
ブロッコリー 80g
塩・コショウ 適量
ごま油 少々
パルメザンチーズ 大さじ2

- ①ブロッコリーは小房に分け、半量はオリーブオイル大さじ1で堅めに炒め、塩・コショウで味付けし、ごま油をからめておきます。残りのブロッコリーは塩ゆでし、粗く刻みます。
- ②鍋にオリーブオイルを熱してタマネギを炒め、しんなりしたら米を加えて透きとおるまで炒めます。
- ③ブイヨンの1/2量を加え、ときどき混ぜながら煮込みます。汁けがなくなったら残りのブイヨンを数回に分けながら加え煮込みます(米は芯が残るくらい堅さ)。
- ④仕上げに茹でたブロッコリーとパルメザンチーズを加え、塩・コショウで味をととのえます。
- ⑤器に盛り付け、炒めたブロッコリーを添えてオリーブオイルを回しかけます。



※玄米は軽く洗い、もみからやゴミを取り除いてから使います。水につけてから使うと、しっとりした仕上がりになります。



農研機構 北海道農業研究センター

お問い合わせ先

企画部産学連携室広報チーム
TEL 011-857-9260

北農研

検索