

赤米うるち水稻新品種 「紅衣(べにごろも)」

わが国の稲作は、最近では3千年以上前の縄文時代に既に始まっていたと考えられていますが、その時の米は赤米(玄米の皮が赤い米)だったとも言われています。大昔から親しまれてきた赤米ですが、白い米のように品種改良されてこなかったために、草丈が長くて倒れやすい、収量が少ない(米があまり収穫できない)など栽培しにくいものばかりでした。そこで、栽培しやすく収量が多い品種「ふくひびき」を母、在来の赤米「A5(赤室)」を父として交配(かけ合わせ)し、さらにもう一度「ふくひびき」を交配することにより、改良型赤米品種「紅衣」を育成しました。この品種は東北地域向けのうるちの赤米です。

「紅衣」の特性 (秋田県大曲市 1996,1999-2001年の平均値)

品種名	出穂期	成熟期	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	倒伏 (0-5)	玄米収量 (kg/10a)	玄米千粒重 (g)
紅衣	7月31日	9月4日	78	19.7	345	0.1	553	25.1
アキヒカリ	7月31日	9月5日	81	18.3	374	0.3	576	22.9
あきたこまち	8月3日	9月10日	87	18.8	382	2.1	544	22.3

出穂期はあきたこまちよりも3日程度早く、丈は短く、やや多収です。玄米の千粒重はあきたこまちよりも大きく、醸造にも適しています。



丈が低くがっしりとして倒れにくいイネです。葉やモミ殻に赤い色はついていないため一般品種に混入しないよう十分に注意してください。



紅衣の玄米

あきたこま
ちの玄米



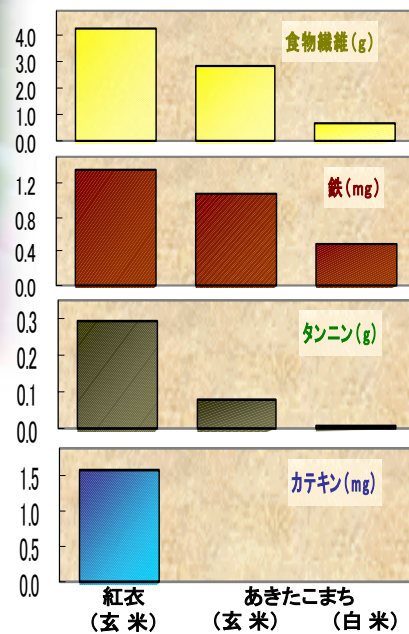
「紅衣」のおにぎり
赤い果皮(ヌカの部分)を少し残して精米(5分搗精)

「紅衣」の機能性

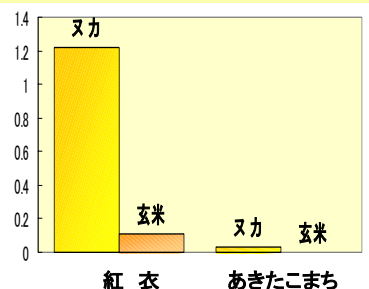
赤い果皮(ヌカの一部)にはタンニン系の色素のほか様々な成分が豊富で抗酸化性などの機能性を持っています。

1. 食物繊維は白米の約6倍
2. 鉄分は白米の約2.5倍
3. タンニン、カテキンが多く、ヌカの抗酸化活性が高い
4. 食後血糖値の上昇がゆるやか(ラットでの試験)

米の成分含量 (100g当り、日本食品分析センター)



玄米およびヌカの抗酸化活性 (粉末1g当り、加工利用研究室)



栽培上の注意点

1. 成熟前に一般品種と区別することは困難です。流れ苗やこぼれ種、花粉の飛散により一般品種を汚染しないよう細心の注意を払ってください。機械類も共用を避け、赤米専用としてください。
2. 耐冷性が不十分なので冷害常襲地での栽培は避けてください。
3. いもち病に対する抵抗性が不十分なので適宜防除してください。