

ねばりが強い、ふっくらごはん。新食感の新品種ができました！  
 ～ 福井生まれの鳥取そだち。低アミロース品種「**ニューヒカリ**」 ～

福井県農業試験場で育成された「**ニューヒカリ**」は、うるち米と比べて「**アミロース**」が半分しか含まれず、もち米のでんぷん成分である「**アミロペクチン**」が多く含まれています。

そのため、ごはんの「**ねばり**」が強く、「**やわらかい食感**」で「**冷めてもおいしい**」のが特徴です。

### ◎ 品種の特徴

- ★ **出穂・成熟期**は、「コシヒカリ」と同等の**早生**。
- ★ **稈長**は、「コシヒカリ」より約**10cm程度短く**、台風が来ても**倒れにくい**。
- ★ **収量**は、「コシヒカリ」、「ミルキークイーン」より**多い**。
- ★ **玄米品質**は、「コシヒカリ」、「ミルキークイーン」と**同等以上**。
- ★ **白米**は、「ミルキークイーン」と同様に**透明感がなく**、「もち米」と「うるち米」の中間の性質。
- ★ **食味**は、ねばりが強いのが特徴で、「**コシヒカリ**」と**同等**。

### ◎ 栽培上の留意点

- ★ いもち病真性抵抗性Pita-2をもっているのに、現状でいもち病の発生は見られないが、葉いもち・穂いもちともほ場抵抗性が「**やや弱**」なので、通常の防除を徹底する。
- ★ 倒伏しにくい特性であるとともに、生育期間中は葉色が淡く経過するが、良食味・高品質生産の観点から過剰な窒素施肥は避け、地域の慣行コシヒカリ施肥体系と同様とする。
- ★ 耐冷性が「**やや弱**」であるため、冷害が懸念される高冷地では注意が必要である。

品 種	年 次	出穂期	成熟期	稈長	穂長	穂数	倒伏	葉いもち	穂いもち
		(月,日)	(月,日)	(cm)	(cm)	(本/㎡)	(0-5)	(0-5)	(0-5)
ニューヒカリ	'04	8.07	9.22	82	19.1	387	2.5	0.0	0.0
	'05	8.01	9.16	85	19.9	474	3.8	0.0	0.0
	平均	8.04	9.19	84	19.5	431	3.2	0.0	0.0
コシヒカリ	'04	8.05	9.2	95	19.9	365	5.0	0.0	0.0
	'05	8.03	9.16	97	19.2	484	5.0	0.0	0.0
	平均	8.04	9.18	96	19.6	425	5.0	0.0	0.0
ミルクークイーン	'04	8.04	9.17	95	19.4	414	5.0	0.0	0.0
	'05	8.02	9.16	97	19.1	501	5.0	0.0	0.0
	平均	8.03	9.17	96	19.3	458	5.0	0.0	0.0

注) 1. 移植時期は、'04が5月25日、'05が5月19日であった。  
2. 倒伏および病害等発生程度は、無(0)～甚(5)の6段階で示した。



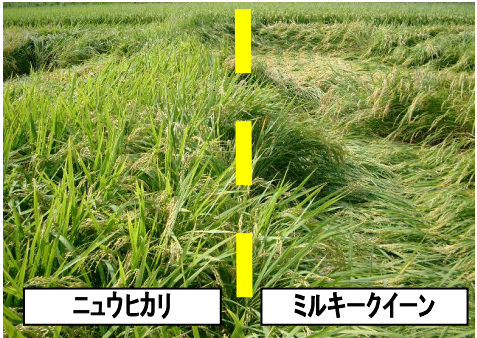
写真は、左からニューヒカリ、コシヒカリ、ミルクークイーンの順。(福井農試提供)

品 種	年 次	収量	同左比	千粒重	品質
		(kg/a)	(%)	(g)	(1-9)
ニューヒカリ	'04	54.0	103	22.2	4.5
	'05	68.9	109	21.5	3.0
	平均	61.5	106	21.9	3.8
コシヒカリ	'04	52.4	100	23.8	5.0
	'05	63.1	100	21.9	4.0
	平均	57.8	100	22.9	4.5
ミルクークイーン	'04	52.3	100	22.9	4.5
	'05	64.0	101	21.2	4.0
	平均	58.2	101	22.1	4.3

注) 品質は、上・中・下をそれぞれ3段階に区分した9段階の評価を行った。

供試品種名	総合	外観	香り	味	粘り	硬さ	基準品種	試験者数
ミルクークイーン	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	**	n.s.	コシヒカリ	場内職員 20人
	-0.20	-0.25	-0.10	-0.15	0.70	0.20		
ニューヒカリ	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	*	n.s.	コシヒカリ	場内職員 20人
	-0.10	-0.05	-0.15	-0.15	0.60	0.15		

\*表の見方:  
① 総合、外観、香り、味は、不良→良を-3, -2, -1, 0, +1, +2, +3の7段階で示す。  
② 粘りは弱い→強い、硬さは軟らかい→硬いを-3~+3の7段階で示す。  
③ 各項目で、平均値の上に\*または\*\*がついている場合、その数値が統計的に有意な差であることを示す。  
n.s.の場合は、数値に関係なく、基準品種と比較して統計的に差がないことを示す。



写真は、場内試験の'05年8月18日の倒伏状況



コシヒカリ白米:透明感有



ニューヒカリ白米:半濁



もち白米:透明感無、真白

★ 召し上がるときは・・・

最近主流のIH炊飯ジャーは、やわらかく炊く機能が充実しているので、やわらかい特徴の米の場合は、かための設定で炊く必要があります。このため、「ニューヒカリ」の場合は、水位線で半目盛り程度、水をひかえて炊いてみてください。米本来のおいしさがお楽しみいただけます。

＜問い合わせ先＞  
担当: 農業試験場 作物研究室  
電話: 0857-53-0721

\* 本資料から転載・複製する場合は、必ず農業試験場の許可を受けてください。