

調理加工用米新品種「越南300号」

1. 概要

リゾット等の主食用以外の新たな米需要に適し、米の消費拡大及び農家所得の向上に資することが期待できる調理加工用米品種「越南300号」を育成しました。

2. 生育特性および病害抵抗性

越南300号の出穂期は「あきさかり」と同等の“晩生の早”です。稈長は「あきさかり」と同程度で“やや短”です(写真1)。収量性は「あきさかり」対比で95%、耐倒伏性は「あきさかり」と同等の“強”です(第1表)。穂発芽性は「あきさかり」と同等の“やや難”、葉もちおよび穂もちへの抵抗性は“中”です。千粒重と粒形は「あきさかり」と同程度です。ふ先は褐色です(写真2)。



写真1



あきさかり

写真2

3. 調理適性

越南300号のアミロース含有率はかなり高く、普通に炊飯すると非常に硬いごはんとなります。リゾット調理した場合はおねばが出にくく煮崩れしにくい、アルデンテ食感になります(写真3)。



越南300号



あきさかり

写真3 リゾット外観

4. 実需者および専門家の評価

「越南300号」を提供した県内の洋食レストラン8店舗からは、「おねばが出にくい、アルデンテ食感になるという点からリゾットに適している。」と評価されました。また、ごはんソムリエから「パエリアにするとお米のおいしさが際立つ。スープをしっかり吸うだけでなく、アルデンテをしっかり保ちつつ、周りはほどよく粘りがある。甘み、旨味があり日本人の好むパエリアの味ができる。」と評価されました。

第1表 「越南300号」の品種特性

品種名	出穂期 月. 日	成熟期 月. 日	稈長 cm	精玄 米重 kg/a	比率 %	耐倒 伏性	穂 発芽 耐性	耐病性		千粒 重 g	ふ 先 色	タンパク質 含有率 %	アミロース 含有率 %
								葉い もち	穂い もち				
越南300号	7.28	9.05	74	63.0	95	強	やや難	中	中	23.7	褐	7.3	25.9
あきさかり	7.29	9.05	71	66.3	100	強	やや難	やや弱	中	23.2	白	6.4	15.0

2016-2018年平均。収量調査篩は1.9mm。移植日：2016年：5月6日、2017年：5月8日、2018年：5月1日

施肥(N,P,K)：2016年：0.90, 0.84, 0.82(kg/a) ただし、「あきさかり」は0.80, 0.70, 0.74(kg/a)

2017年：0.80, 0.70, 0.74(kg/a)、2018年：1.00, 0.84, 1.08(kg/a)