

暖地向きで良質な紫黒もちの水稲新品種

「さよむらさき」

紫黒米や赤米は、雑穀米飯の素材や菓子、日本酒等の加工品の着色素材として活用され、近年の健康志向や地域振興のため普及が拡大しています。これまでに西南暖地では、赤米として「ベニロマン」や「紅染めもち」が栽培されていますが、紫黒米は東北地域向けの「朝紫」を九州で栽培すると極早生となり、スズメの食害を受ける等の問題があるため、暖地に適する熟期の紫黒米品種が望まれていました。そこで、九州沖縄農業研究センターでは暖地での栽培に適した中生で、玄米品質が良い紫黒もち品種「さよむらさき」を育成しました。

☆ 技術の概要

1. 「さよむらさき」は、紫黒もち系統「東北糯 149 号」と暖地向きで多収のもち品種「ハクトモチ」を 1990 年に交配し、後代より選抜・育成された紫黒もち系統です。
2. 出穂期は、育成地では「朝紫」より 13 日遅い“中生の中”。葉身・葉鞘の一部と芒およびふ先色は紫色を呈し、一般品種との識別は容易です。脱粒性は“やや難”で、倒伏は「ハクトモチ」より少なく、葉いもち圃場抵抗性は“強”、白葉枯病抵抗性は“中”で、縞葉枯病には罹病性です。
3. 収量は、標準的な肥料条件では「ハクトモチ」より 35%、「朝紫」より 5%低く、紫黒もちとしてやや低収ですが、多肥条件では「朝紫」より 6%多収です。
4. 玄米を「ヒノヒカリ」の白米に 10%混合して炊飯した着色米飯の食味は、「朝紫」と同等で、玄米成分は、「ハクトモチ」よりも食物繊維、カルシウム、リボフラビン（ビタミン B2）などが多く含まれます。

| 成分・項目名 | さよむらさき | 朝紫 | ハクトモチ |
|------------------------------------|------------|------------|-------|
| 食物繊維(g) | 4.0 (133) | 3.7 (123) | 3.0 |
| カルシウム(mg) | 15.5 (128) | 13.3 (110) | 12.1 |
| リボフラビン(ビタミンB ₂)(mg) | 0.09 (225) | 0.09 (225) | 0.04 |
| タンニン(g) | 0.17 (189) | 0.19 (211) | 0.09 |
| シアニン-3-β-D-グルコシド(mg) ¹⁾ | 20 | 33 | 検出せず |
| ORAC(μmol TE/g) ²⁾ | 63 (525) | 54 (450) | 12 |

注) (財) 日本食品分析センターによる分析。2009 年産。玄米(水分 15%)100g 中の値。括弧内は「ハクトモチ」に対する比率(%)。1)定量下限は 1mg/100g。2)Oxygen Radical Absorbance Capacity (活性酸素吸収能力)。50%エタノール抽出。単位は Trolox 1 μmol が示す活性。

九州沖縄農研セ・低コスト稲育種研究九州サブチーム 提供



写真 籾および玄米
左から「ハクトモチ」、「さよむらさき」、「朝紫」

☆ 活用面での留意点

栽培適地は暖地の平坦部および中山間部で、福岡県、熊本県の有色米生産組織が特産品の開発を計画しています。栽培に当たっては、一般品種への混入を防ぐため、栽培および収穫物調製の際の作業機を別にすること、他品種との自然交雑を避けるため採種圃周辺での栽培は避けるなど注意が必要です。

詳細は九州沖縄農業研究センター・低コスト稲育種研究九州サブチーム (TEL:0942-52-0647) へお問い合わせください。

(日本政策金融公庫 農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 矢島正晴)