

中食・外食用の水稻多収米品種 「ほしじるし」と「とよめき」

農研機構は収量性が高く、炊飯米特性が優れた中食・外食用の多収米品種「ほしじるし」と「とよめき」を開発しました。「ほしじるし」は中生の多収の粳種で、炊飯米は「コシヒカリ」よりわずかに硬く、粒がしっかりとして良食味です。「とよめき」は早生の極多収の粳種で、炊飯米は硬く、粘りすぎないことから冷凍チャーハン等への加工適性があります。両品種は、中食・外食用米としての利用が期待されます。

☆ 技術の概要

1. 「ほしじるし」は、育成地（茨城県つくばみらい市）における出穂期と成熟期は多収品種「月の光」並の中生の品種です。稈長は「月の光」より短く、耐倒伏性は“強”です(写真1)。玄米収量は「月の光」に対して早植・多肥栽培で15%程度多収です。葉いもち圃場抵抗性は“中”で、縞葉枯病に“抵抗性”です。炊飯米の硬さは「コシヒカリ」よりわずかに硬く、食味は「コシヒカリ」並の良食味です(図1)。

2. 「とよめき」は、育成地（茨城県つくばみらい市）における出穂期は「コシヒカリ」並で、成熟期は「コシヒカリ」より1週間程度遅い品種です。

稈長は「コシヒカリ」より短く、耐倒伏性は“やや強”です(写真1)。玄米収量は「コシヒカリ」に対して早植・多肥栽培で60%程度多収です。いもち病真性抵抗性遺伝子型は“*Pib*”で、葉いもち圃場抵抗性は“弱”です。縞葉枯病には“罹病性”です。炊飯米の食味は中程度で、「コシヒカリ」より硬く、粘りすぎません(図1)。また、冷凍チャーハン等への加工適性が優れています。

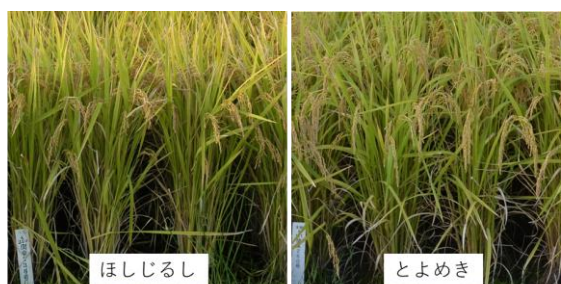


写真1 「ほしじるし」と「とよめき」の草姿

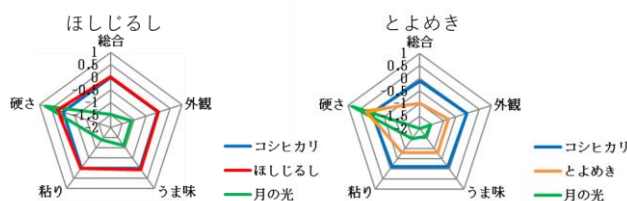


図1 「ほしじるし」と「とよめき」の炊飯米の食味官能評価
「コシヒカリ」を基準(±0)とし、総合および外観は-5~+5、
うま味、粘りおよび硬さは-3~+3で評価。

☆ 活用面での留意点

- 「ほしじるし」は縞葉枯病に“抵抗性”を持つことから、麦との二毛作栽培にも適しています。「とよめき」はベンゾピシクロン、メソトリオンおよびテフリルトリオンに対して“感受性”のため、これらを含む除草剤は使用しないでください。「とよめき」は、いもち病真性抵抗性遺伝子 *Pib* を保有しますが、葉いもち圃場抵抗性は“弱”のため、侵害菌の発生に注意するとともに、発生が見られた時は防除を徹底してください。
- 品種および種苗入手に関するお問い合わせは、農研機構のホームページの「お問い合わせ・品種について知りたい」(<https://prd.form.naro.go.jp/form/pub/naro01/hinshu>)からお願いします。