

米の食味からみた水稲「ちくし46号」のブレンド適性					
<p>[要約] 水稲「ちくし46号」はブレンド適性が高く、ブレンドにより米飯を軟らかく、粘りを強くする効果が認められる。新米同士のブレンド比率はベース品種により異なり、「ヒノヒカリ」で10～25%、「つくし早生」で25～50%で米飯の物理性が改善され、「コシヒカリ」と同程度の食味を示す。</p>					
担当部署	農産研究所・栽培部・作物品種研究室			連絡先	092 - 924 - 2848
対象作目	水稲	専門項目	品種選定	成果分類	新技術

[ 背景・ねらい ]

水稲新品種「ちくし46号」の米飯は、軟らかく、粘りが強いという特徴的な食感から、単品販売以外にもブレンド用としても期待される。そこで、「ちくし46号」の販路拡大を図るため、「ちくし46号」のブレンド比率別の食味および理化学的特性を検討し、ブレンド適性を明らかにする。（要望機関名：農業振興課、農業技術課(H11)）

[ 成果の内容・特徴 ]

- 1 食味向上をねらった新米「ちくし46号」のブレンド比率は、ベース品種により異なり、ベース品種が新米「ヒノヒカリ」では10～25%、新米「つくし早生」では25～50%でテクスチャー特性が改善し、コシヒカリと同程度の食味を示す（図1、図2）。
- 2 古米の食味向上のための新米「ちくし46号」をブレンド比率は、古米「ヒノヒカリ」では25%以上、古米「つくし早生」では50%で、テクスチャー特性は改善し、新米「ヒノヒカリ」、新米「つくし早生」と同程度の食味を示す（図1、図2）。

[ 成果の活用面・留意点 ]

- 1 「ちくし46号」の販路拡大が図られる。
- 2 年間を通じて安定した食味を維持するための技術として利用される。

[ 具体的デ - タ ]

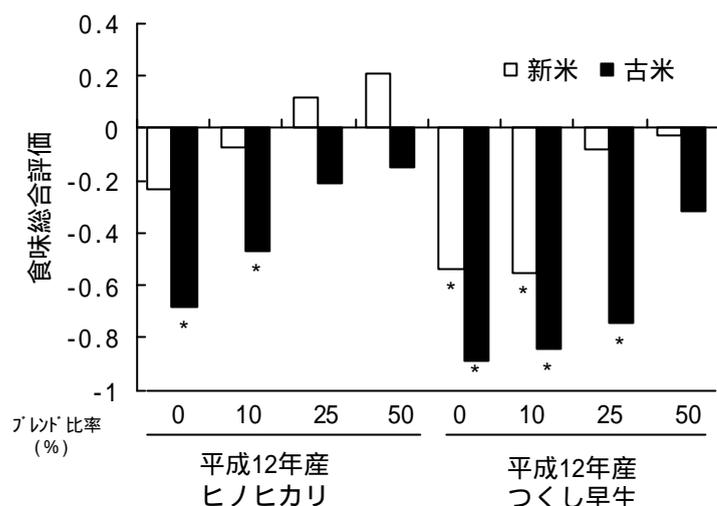


図1 新米、古米に新米ちくし46号をブレンドした場合の食味総合評価の変化

- 注) 1. 食味総合評価は農産研究所産コシヒカリ(新米)を基準(0.00)とした値。  
 2. ブレンド品種：ちくし46号(平成12年産：+0.62、平成13年産：+0.36)

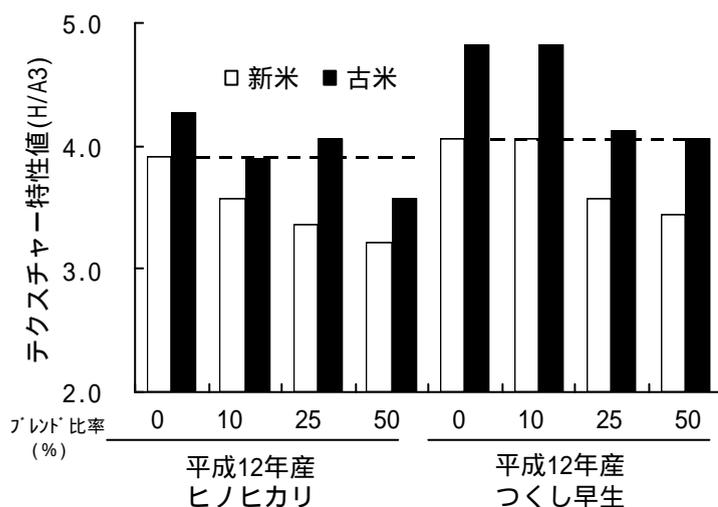


図2 新米、古米に新米ちくし46号をブレンドした場合のテクスチャー特性値の変化

- 注) 1. テクスチャー特性値 (H/A3) は小さいほど米飯の硬さ、粘りのバランスが良い。  
 2. ブレンド品種：ちくし46号(平成12年産：2.69、平成13年産：2.88)

[ その他 ]

研究課題名：作物の品質評価に関する研究  
 予算区分：経常  
 研究期間：平成13年度(平成12～13年)  
 研究担当者：佐藤大和、内村要介、尾形武文、松江勇次