

「京の米」オリジナル品種候補系統の食味審査会を開催

米の産地間競争が激化する中、食味が良く高品質な米に対する需要が高まっています。このため、農林センターでは、コシヒカリ以上の食味と収量性があり、地球温暖化の影響により品質低下しにくい京都オリジナル品種の開発を進めています。

11 月 21 日、食のプロであるお米マイスターや京料理人の方々を審査員として食味審査会を開催したところ、「口当たりがみずみずしい」「粒感が感じられてよい」「寿司飯に使いたい」などの高い評価を受けました。

今後、現在試験中の 11 系統から有望な 3 系統に絞り込みを行い、来年度には現地試験を行う予定です。



慎重に食べ比べをする審査員