

(平成 30 年 10 月試験研究業務月報)

試験研究課題：「コシヒカリに替わる京都オリジナル良食味米の創出」

研 究

コシヒカリに替わる新品種候補の食味試験を実施

京都府の米流通量の 8 割以上を占める「コシヒカリ」は、白未熟粒※の多発など品質低下が問題となっています。

そこで当センターでは、昨年度から、生産者が求めているコシヒカリ並みの収穫時期で、高温耐性のある良食味な京都オリジナル品種の選定を進めています。

10 月 30 日には、本年度センター内で栽培・収穫した新品種候補について、当センター職員を対象に食味試験を実施したところ、「コシヒカリ」を上回る評価を得たものがありました。

当日は TV や新聞の取材があり、おいしいお米への関心と期待の高さがうかがわれました。

今後は、栽培試験や食味試験の結果と、JA 等の関係団体や一般の方々など幅広い意見をもとに、生産者にとっては作りやすく、消費者にとっておいしいお米の品種候補を絞り込んでいく予定です。

※白未熟粒：高温・日照不足などの影響で玄米の充実が不十分な場合に発生する白濁した米粒。



食味試験の準備と NHK による TV 取材の様子



5 種類の新品種候補について食味試験を実施

農林センター