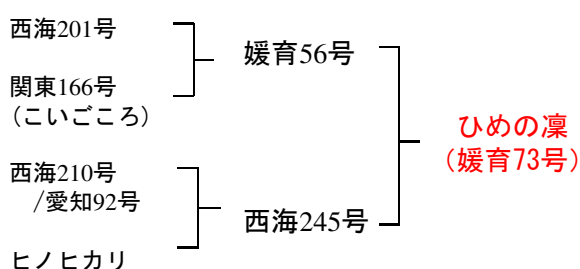


# CMでもおなじみ！愛顔のブランド米 極良食味品種 ‘ひめの凜’

農林水産研究所

‘ひめの凜’（媛育56号×西海245号）は、愛媛県農林水産研究所で育成した高温登熟条件下でも高品質な極良食味のうるち品種です。

‘ヒノヒカリ’ ‘にこまる’ に比べ、玄米の外観品質は良質で千粒重は重く、収量性は高いです。成熟期は‘ヒノヒカリ’ に比べ4日遅いです。今年8月に品種登録されました。



全農えひめHPより

## ‘ヒノヒカリ’ や ‘にこまる’ と比較した時の ‘ひめの凜’ の生育・収量や品質・食味

品種名	成熟期 (月/日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	精玄米重 (kg/a)	千粒重 (g)	高温年の外観品質(%)	
						整粒	白未熟粒
ひめの凜	10/12	78	21.0	55.2	23.7	74.0	1.2
ヒノヒカリ	10/8	81	19.9	51.6	22.6	69.2	3.7
にこまる	10/12	84	20.0	56.8	23.9	71.7	3.0

※定植日：6/15頃、2007～2019年の成績。高温年データは2007、2012年の平均。

‘ひめの凜’ は大粒で精米には透き通る美しさがあり、ご飯には華やかな香りがあり、一口食べればほのかな甘みが口に広がり、冷めてもおいしいお米です。

## 日本穀物検定協会による食味官能試験(農水研産)

年産	品種名	総合評価			外観	香り	味	粘り	硬さ
		評価値	信頼区間	有意差					
2018	ひめの凜	+0.550	±0.352	+	+ 0.550	+ 0.200	+ 0.550	+ 0.200	+ 0.100
	ヒノヒカリ	+0.250	±0.362	0	+ 0.800	+ 0.300	+ 0.250	+ 0.300	+ 0.100
	にこまる	+0.300		0	+ 0.650	+ 0.350	+ 0.300	+ 0.150	- 0.350

※総合評価の有意差の+は対象品種(コシヒカリ)より食味が良好なことを示します。

2019年第21回米・食味鑑定コンクールにおいて、西予市産の‘ひめの凜’が最高位である国際総合部門の金賞を受賞し、出品者の田力本願株式会社の梶原氏が愛顔のえひめ賞を受賞されました。

