

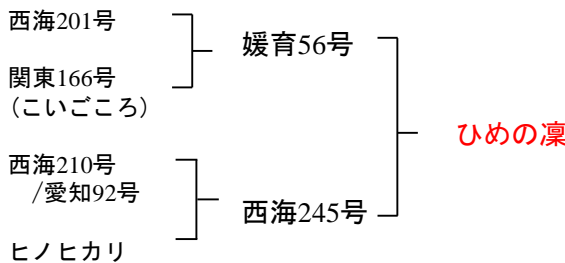
CMでもおなじみ！愛顔のブランド米 極良食味品種 ‘ひめの凜’

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。耐倒伏性は同程度で、出穂期・成熟期は4日遅いです。

昨年度から県下で本格的に栽培が始まり、今年度、県下で311人の認定栽培者により314haで栽培しています。



全農えひめHPより

生育・収量及び品質(普通期栽培)

品種名	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	倒伏 (0-5)	精玄米重 (kg/a)	収量比 (%)	千粒重 (g)	整粒歩合 (%)	玄米 外観品質 (%)	外観 品質 (1-9)	検査 等級
ひめの凜	8/28	10/12	78	21.0	317	0.1	55.2	107	23.7	72.0	7.5	3.5	1.4
ヒノヒカリ	8/24	10/8	81	19.9	312	0.0	51.6	100	22.6	71.6	7.4	4.6	1.6

※H19～20年生産力検定試験、H21年奨決(予備調査)、H22～R1年奨決(本調査)の成績。

※外観品質: 上上(1)～下下(9)の9段階評価。

※定植日: 6月15日頃。

※栽植密度: H19～26年は185株/m²、H27年以降は152株/m²。

‘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。

