

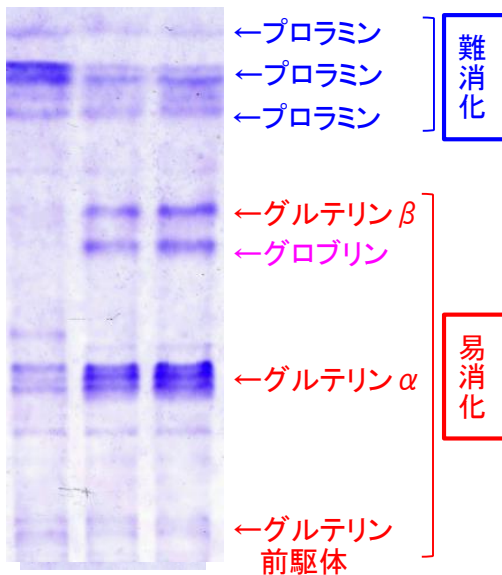
# タンパク質摂取量が気になる方のために 水稲新品種ついに完成！

農林水産研究所

腎疾患の食事療法ではタンパク質の制限が重要です。

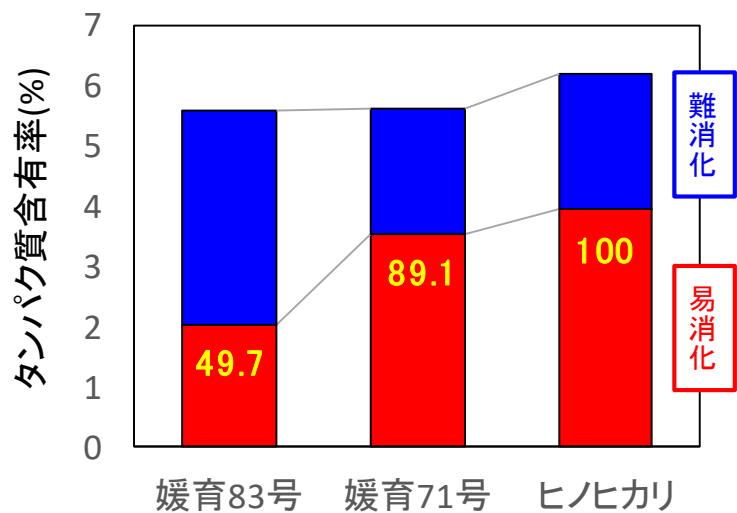
米にはグルテリンやグロブリンのような消化しやすいタンパク質とプロラミンのような消化しにくいタンパク質があります。

タンパク質含有率の低い‘媛育71号’に低グルテリン遺伝子 *Lgc1* とグロブリン欠失遺伝子 *glb1* を持たせることで、消化しやすいタンパク質が‘ヒノヒカリ’の1/2で、‘ヒノヒカリ’より収量が多く、食味は‘ヒノヒカリ’と同程度の新品種‘媛育83号’を育成しました。



媛育83号 媛育71号 ヒノヒカリ

米タンパク質の電気泳動像



精白米中の易消化タンパク質含有率  
(2018年と2019年の平均)

## 生育・収量及び品質(2018~2020年)

品種名	出穂期 月/日	成熟期 月/日	稈長 cm	穂長 cm	穂数 本/m <sup>2</sup>	倒伏 0-5	精玄米重 kg/a	収量 %	千粒重 g	整粒歩合 %	外観品質 1-9	検査等級	食味 総合
媛育83号	8/26	10/10	89	20.6	279	0.4	49.2	117	20.5	59.3	5.9	1.9	0.14
媛育71号	8/26	10/13	78	20.7	268	0.1	49.9	118	20.8	68.0	5.9	1.8	0.00
ヒノヒカリ	8/24	10/3	81	19.6	303	0.4	43.2	100	21.0	70.4	4.7	1.3	-0.10

※定植日:6月15日 栽植密度:15.2株/m<sup>2</sup>

※外観品質:上上(1)~下下(9)の9段階評価 玄米タンパク質:静岡製機TM-3500で測定(14.5%水分換算)

※白米タンパク質はElementar Analytical全自動元素分析装置Vario MAX CNSで窒素を測定し5.95を乗じた値