

新登場「ひめの凜」！

—新しい愛媛の美味しいお米—

1. 特性

- ①高温に強く、玄米品質は良好
- ②草丈が低く、倒れにくい
- ③「ヒノヒカリ」より粒が大きく、多収
- ④炊飯米は極めて食味が良く、香りが良い
- ⑤出穂期・成熟期は「ヒノヒカリ」よりやや遅い

表 高温年[※]での白未熟粒発生

品種名	整粒 (%)	白未熟粒 (%)
ひめの凜	74.0	1.2
ヒノヒカリ	69.2	3.7
にこまる	71.7	3.0

※出穂期から20日間の平均気温が27℃以上の2か年(平成19・24年)の平均

表 生育・収量及び品質(普通期栽培)【平成19～29年の平均(移植日:6月15日頃)】

品種名	出穂期 月/日	成熟期 月/日	稈長 cm	倒伏 0-5	収量 kg/a	収量比 %	整粒歩合 %	品質 [※]	等級 1~3等
ひめの凜	8/28	10/12	78	0.0	55.6	107	71.6	3.3	1.3
ヒノヒカリ	8/24	10/8	81	0.0	51.9	100	71.8	4.7	1.6
にこまる	8/26	10/12	83	0.1	57.0	109	70.4	3.1	1.2

※上上(1)~下下(9)の9段階評価

表 食味官能評価(平成28年:「にこまる」が愛媛県で初めて特A評価)【日本穀物検定協会】

品種名	総合 評価	外観	香り	味	粘り	硬さ	ランク
品種比較 ひめの凜	0.45	0.55	0.25	0.40	0.35	0.15	A上相当
品種比較 ヒノヒカリ	0.30	0.70	0.30	0.20	0.35	-0.20	A中上相当
品種比較 にこまる	0.25	0.60	0.25	0.15	0.35	-0.05	A中上相当
ひめの凜 (産地別) 西条市	0.70	0.60	0.35	0.65	0.55	0.10	特A相当
大洲市	0.65	0.80	0.20	0.50	0.45	0.01	特A相当

※複数県産コシヒカリのブレンド米(基準米)に対し、かなり良(+3)、少し良(+2)、わずかに良(+1)、基準米と同等(0)、わずかに不良(-1)、少し不良(-2)、かなり不良(-3)の7段階で評価 硬さは硬い(+3)~軟らかい(-3)の7段階

2. 栽培のポイント

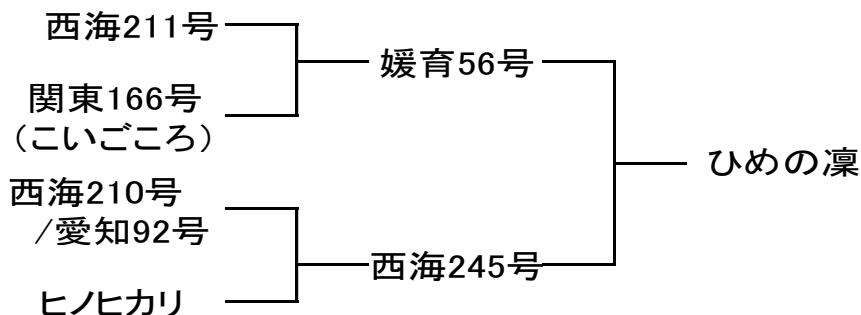
- ◎田植は6月15日までに(遅植えは厳禁)!
- ◎穂肥診断を行い、適切に追肥を施用!
- ◎いもち病などの基幹防除を徹底!
- ◎疎植は厳禁(50株/坪が基準)!



ひめの凜 ヒノヒカリ

図 精白米の比較

3. 来歴



(育成期間:平成14~29年)



コンパクトで倒れにくい草姿