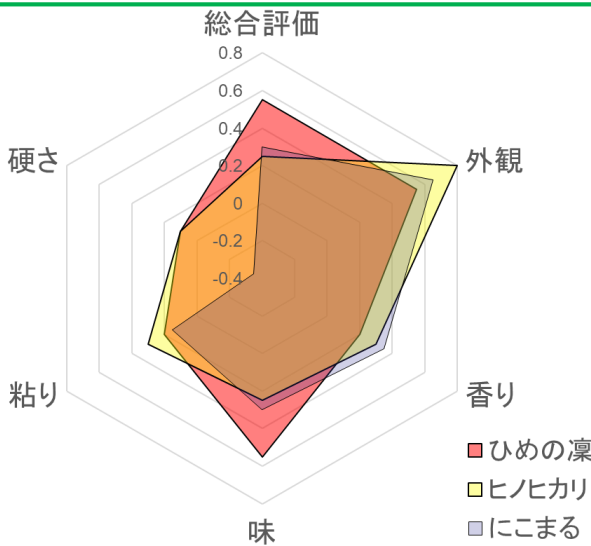


CMでもおなじみ！愛顔のブランド米 極良食味品種 ‘ひめの凜’

農林水産研究所

‘ひめの凜’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昨年8月に品種登録されました。
‘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試験結果(2018年産米)



全農えひめHPより

‘ひめの凜’は、‘ヒノヒカリ’ ‘にこまる’ に比べ、玄米の外観品質が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。

‘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。



(北宇和高校提供)

2019年第21回米・食味鑑定コンクール：国際大会において、田力本願株式会社の梶原氏が最高位である金賞を受賞し、愛顔のえひめ賞を受賞されました。

2022年第24回米・食味鑑定コンクール 全国農業高校お米甲子園部門において、愛媛県立北宇和高校が特別優秀賞を受賞されました。