



多収で多用途の水稲「愛知125号」を開発

— 麺や洋菓子から飼料用まで幅広く使える高アミロース米 —

開発の背景・ニーズ

国民一人当たりの米の消費量は減少しており、米の需給バランスの変化から米価格が低迷しています。このため、新しい需要が広がる品種を開発しました。

成果の内容

「愛知125号」は、温暖地の代表的な多収品種「タカナリ」と製麺適性に優れる品種「Basilanon」を交配してできた品種です。

「愛知125号」の特徴は、以下のとおりです。

- (1) 穂が長く、収量性に優れます。
- (2) アミロース含量が多く、麺に加工するとモチモチした食感のおいしい米麺がでます。
- (3) 倒れにくく、縞葉枯病と白葉枯病に対して抵抗性があります。
- (4) 収量が多いため、飼料用米としても利用が可能です。

また、高アミロース米は、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所が開発した「ダイレクトGel転換」によって、柔らかなゼリー状からゴムボール状まで様々な物性の米ゲルに加工できるため、ムースやシュークリーム等の洋菓子やパンなど多彩な用途に利用できます。

本品種は、平成27年3月に種苗法に基づく品種登録出願を行いました。



愛知125号の草姿



穂長の比較
上：愛知125号
下：あいちのかおりSBL



愛知125号の加工適性
左：「米ゲル」（写真：農研機構 食品総合研究所）
右：愛知125号を使用した洋菓子

愛知県農業への貢献

「愛知125号」を導入することにより、加工用など新規需要米の安定供給が可能となります。また、本品種は飼料用米の知事特認品種に認定されたため、産地交付金の対象となります。このため、農家の経営安定につながります。

【本研究は、「農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業」で実施しました。】