



餅の柔らかさが持続する水稲「^{もち}愛知糯126号」を開発

— 柔らかく美味しい餅加工食品を消費者にお届けできます —

開発の背景・ニーズ

餅を原料とした和菓子では製品の柔らかさを保持するため、生地にデンプン分解酵素や糖類を添加する場合があります。しかし、これらの添加は餅本来の風味を損なうことがあり、実需者から何も加えなくても柔らかさが持続する品種の開発が望まれていました。

そこで、柔らかさが持続する新たなデンプン構造を有する水稲糯新品種の開発に取り組みました。


成果の内容

米のデンプンは直鎖状のアミロースと枝分かれ構造を持つアミロペクチンでできています。これまでに、アミロペクチンの枝が短いと、餅などの加工食品の柔らかさが長期間保持されることを明らかにしました。そこで、この「短鎖アミロペクチン」を持った画期的な水稲糯新品種「愛知糯126号」を開発しました。本品種は多収で、いもち病、イネ縞葉枯病の病気や倒伏、耐冷性に強く、安定した栽培特性を備えています。さらに本品種で製造した餅や求肥（ぎゅうひ）は、柔らかさで代表的な糯品種から製造したものよりも柔らかさが持続します。

栽培特性・草姿・籾と玄米

品種名	出穂期	*1 収量	玄米 千粒重	*2 外観 品質	いもち 病 抵抗性	イネ 縞葉枯病 抵抗性	耐倒 伏性
	月.日	kg/a	g				
愛知糯126号	8.02	65.4	23.3	上下	極強	抵抗性	強
ココノエモチ*3	7.31	65.0	23.4	上下	強	罹病性	強

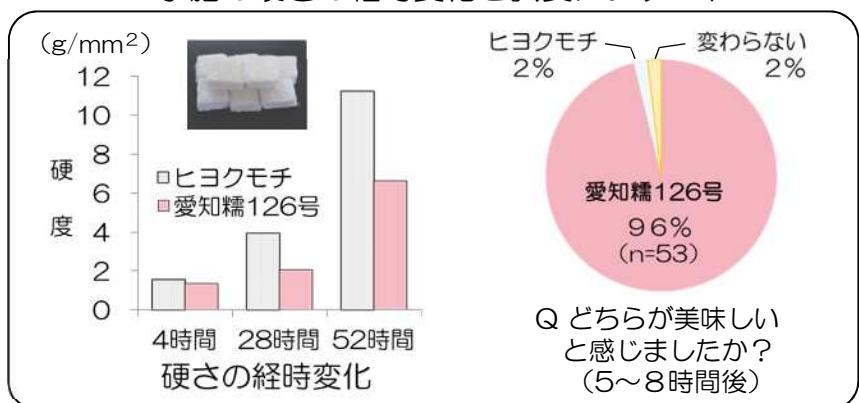
移植期は5月17日、*1 精玄米重、*2 上上～下下の9段階評価
*3 本県で栽培されている主要な糯品種



餅の硬化性



求肥の硬さの経時変化と試食アンケート



愛知県農業への貢献

2019年から「愛知糯126号」の種子の供給が開始されます。

実需者の需要に応える本品種を作付することで、販売先を安定して確保できるため、稲作経営の安定に寄与します。

【本研究は、農林水産業・食品産業科学技術推進事業（現：イノベーション創出強化研究推進事業）「アミロペクチン短鎖化でおいしさが持続する画期的な業務・加工向け多収水稲品種の開発」で実施した成果です】