

白くて粘りのあるおいしい餅ができる「中部糯110号」



「中部糯110号」を用いた加工品



「ココノエモチ」(左)よりも餅が白い「中部糯110号」(右)



「ココノエモチ」(左)より草姿が良く、多収の「中部糯110号」(右)

狭い水田が谷間に散在する中山間地域の糯米生産には、大量生産が可能な平たん部とは異なり、付加価値の高い農産加工品ができる品種の開発が求められてきました。このたび、餅加工適性に優れ中山間地域に向く新品種「中部糯110号」を開発しました。

本種は、現在普及している「ココノ

エモチ」に比較し、玄米の白さが優れ、餅も白くて柔らかく粘りがありよく伸びます。成熟期は2週間程度遅くなりますが、いもち病と縞葉枯病に強い特性を持ち、収量は約1割多くなります。

本種の普及により中山間地域に新たな特産物の誕生が期待されます。

(山間農業研究所)