

「おぼろづき」の美味しい作り方

~美味しいお米を、より美味しく作るために~



「おぼろづき」は『八十九』 ブランドとして好評販売中

粘りが強くて、柔らかい食感、 しかも冷めても美味しい品種 です。ただし、粒が薄く、収量は 若干少なめです。

<食味に影響する成分> アミロース (少ない)→(粘る)

「おぼろづき」は登熟温度1℃上がると タンパク質 (少ない)→(柔らかい) 「おぼろづき」は他の品種より多い。

➡ 肥料を増やすと増加しやすい。

品種特性を考えた品質・栽培目標の設定と 多肥にならないように管理する必要があります。

おぼろづき

ほしのゆめ

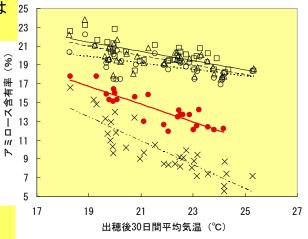


図1.登熟温度とアミロースの関係

- (●おぼろづき △きらら397 ○ななつぼし
 - □ほしのゆめ ×あやひめ)

美味しい「おぼろづき」の目安は?

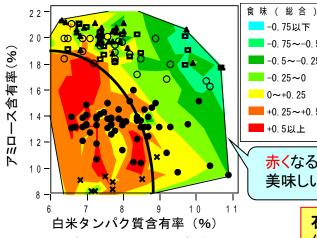
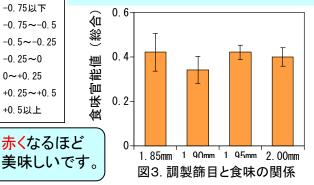


図2. タンパク質とアミロースと食味の関係 (凡例は図1と同じ)

品質の目標

タンパク質含有率 8%未満 アミロース含有率は 12%以上16%未満 が適当でしょう。

篩目1.85mmでも食味への影響は小さいです。



石狩・空知南部地域における栽培指標(暫定)

幼穂形成期茎数600本/m² 穂数630本/m²、総籾数32~33千粒/m² 窒素吸収量9~10kg/10a 精玄米収量470kg/10a(篩目1.90mm) 510kg/10a(篩目1.85mm)、ただし玄米品質 を見て、色彩選別を併用しましょう。

所属 中央農業試験場 生産研究部 水田・転作科 住所 岩見沢市上幌向町217番地

電話番号 0126-26-1518

-0.75以下

-0. 75**~**-0. 5

-0. 5**~**-0. 25

-0. 25**~**0

0~+0.25

+0.5以上

+0. 25~+0. 5

赤くなるほど

e-mail: seika@agri.pref.hokkaido.jp