

乾杯の新たなラインアップ 新酒米「きたしずく」

概要 Abstract

1. 「吟風」・「彗星」とは違うお酒が味わえる（消費者に貢献）
2. 玄米・心白が大きく、お酒が造りやすい（酒蔵に貢献）
3. 収量が多く、耐冷性が強い（農家に貢献）
4. いもち病に強くない


きたしずく 吟風
お米の写真

成果 Results

1. 違う味のお酒って？

濃すぎず、辛すぎず、ほどよい味！
お酒のプロも雑味が少ないと評価！

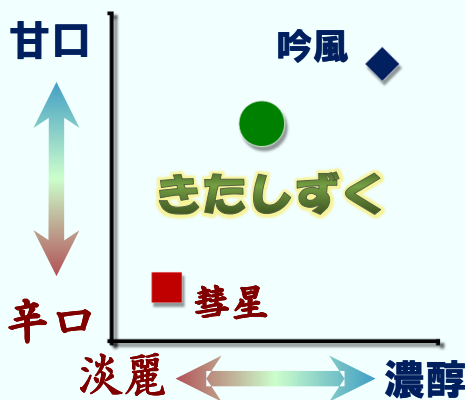
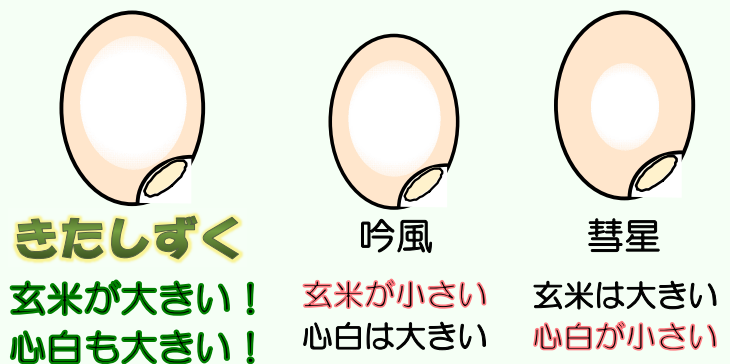


図1. お酒の味のイメージ

2. お酒が造りやすいって？

玄米・心白が大きいお米は酒造りに向いている！


図2. お米のイメージ
お米の中心の白い部分は心白を表します。

3. 収量多くて寒さに強い！

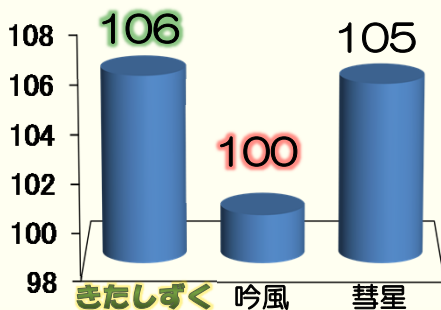


表1. 耐冷性一覧

	穂ばらみ期 耐冷性	開花期 耐冷性
きたしずく	強	中～やや強
吟風	やや強	極弱
彗星	強	極弱

図3. 収量比率 (吟風=100% H20～H24)

4. いもち病に気をつけよう！

「吟風」・「彗星」よりも弱いです
(それでも「きらら397」と同じくらいです)

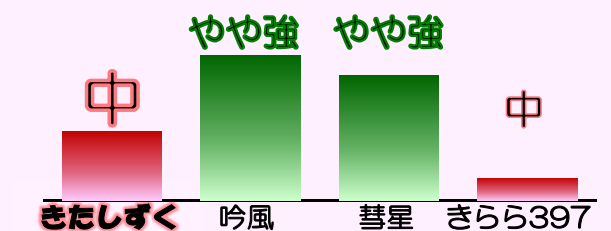


図4. 穂いもち圃場抵抗性のイメージ

普及 Dissemination

- 普及見込み地帯：上川（名寄市風連以南）、留萌（中南部）、空知、石狩、後志胆振、日高、渡島、檜山の各振興局管内
- 普及見込み面積：60ha
- 平成27年から本格的に栽培が始まる予定です。

連絡先 Contact

中央農業試験場
生産研究部 水田農業Gグループ
0126-26-1134
central-agri@hro.or.jp