

最大産地北海道の新しいお米

さいだいさんち



みどりパパとママ

おいしいお米の品種といえば「コシヒカリ」、「ひとめぼれ」、「あきたこまち」が有名ですが、最近「ほしのゆめ」、「ななつぼし」、「おぼろづき」など、我が国最大の米産地、北海道で作られた新しい品種が安くておいしいと人気を集めています。

おいしい米の

品種開発に挑む

一般に、ご飯はお米のデンプンに含まれるアミロースの割合（含有率）が低いほど、粘りがあっておいしくなります。北海道では、本州以南の都府県に比べて、お米が実る時期の気温が低いので、アミロース含有率が高くなります。30年前ま



では、「北海道の米はおいしくない」と言われていました
が、北海道立農業試験場や北海道農業研究センターでは、
おいしいお米を作るためにアミノス含有率が低い品種
の開発に積極的に取り組んできました。

低アミノスの良食味品種

具体的には、オートアナライザーという分析機械を



利用してアミノス含有率が低い材料を選んでゆく地
道な努力を続けた結果、良食味品種「きらら397」、
「ほしのゆめ」、「ななつほし」を育成することに成功し
ました。これらの品種は、現在、北海道の水稲作付面積
のベスト3になっています。また、突然変異の技術に
よって作られた「低アミノス米」を品種改良の材料
に用いて、「おぼろづき」や「ゆめぴりか」といった

炊飯米の粘りが強い新しい
タイプの良食味米を育成し、
普及にも力を入れています。
皆さんも北海道産のお米
を食べるときには、これらの
品種の育成にかかわったブ
リーダー（育種家）達の30年
間の努力を思い出してみて
ください。