

## 北海道の美味しいお米「おぼろづき」

私たちが毎日食べているお米。皆さんいろいろと好みがあると思いますが、美味しいお米のポイントの一つに、お米に含まれるアミロースの含有率がどれくらいかということがあります。このアミロースはお米のデンプンの成分で、含有率が低いほどごはんにもちもち感が出て美味しいと感じると言われています。

ところで、北海道は、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ため、アミロース含有率が高くなりがちで、30年くらい前までは、「北海道の米はおいしくない」と言われていました。

そこで、おいしい北海道のお米をつくるため、アミロース含有率の低い品種の開発が続けられ、これまでより美味しい「ななつぼし」(昨年の収穫量は、道内1位で全国でも7位)や「きらら397」、「ほしのゆめ」などの品種が育成されましたが、さらなる良食味のお米として、低アミロース米と通常のうるち米の中間程度の程よいアミロース含有率の品種の開発が望まれていました。

(独)農業・食品産業技術総合研究機構の北海道農業研究センターで2003年に育成された低アミロース米品種「おぼろづき」は、通常のうるち米(アミロース含有率17%~23%)より若干低いアミロース含有率のため、これまでの北海道米にはなかった画期的な良食味を実現しました。2006年の「第8回全国食味分析鑑定コンクール」の総合部門で、北海道初の金賞を受賞しています。

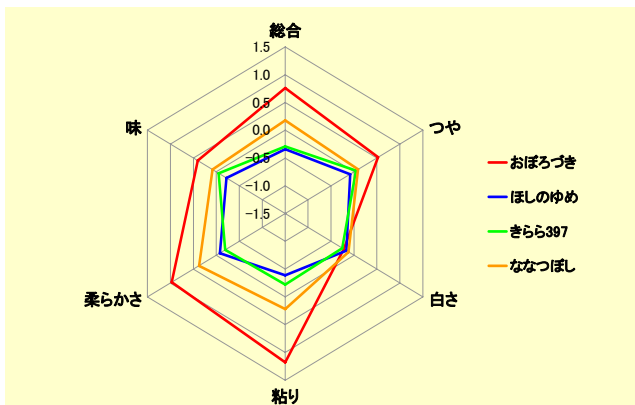
現在、北海道では、「おぼろづき」や「ゆめぴりか」(北海道立上川農業試験場が育成し、2008年種苗登録申請)といった新しいタイプの低アミロース米品種の普及が進められています。(農林水産技術会議事務局 研究専門官 佐藤宏之)

### 「おぼろづき」の食味

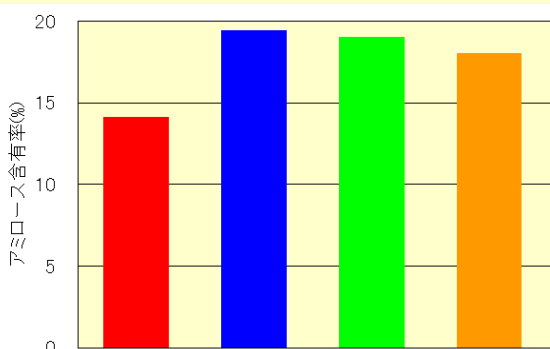
北海道農業研究センターで行った2002~2004年の食味官能試験の平均値。

基準用の「ほしのゆめ」を0とし、良い方を+として各項目-3~+3で評価した。

白さ以外全ての項目でこれまでの北海道の品種を大きく上回っています。



おぼろづき ほしのゆめ きらら397



おぼろづき ほしのゆめ きらら397 ななつぼし

アミロース含有率

ごくうすく白濁する特性があることから、かすんだ月にたとえて「おぼろづき」と命名された。