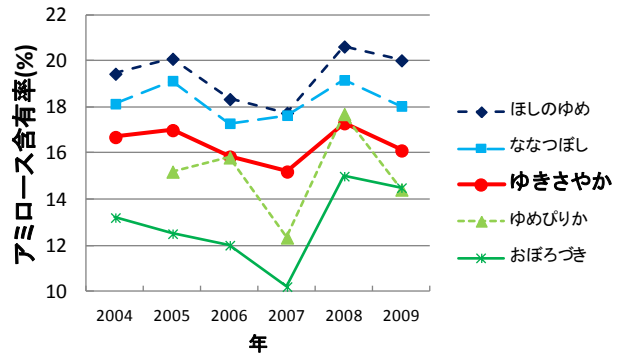
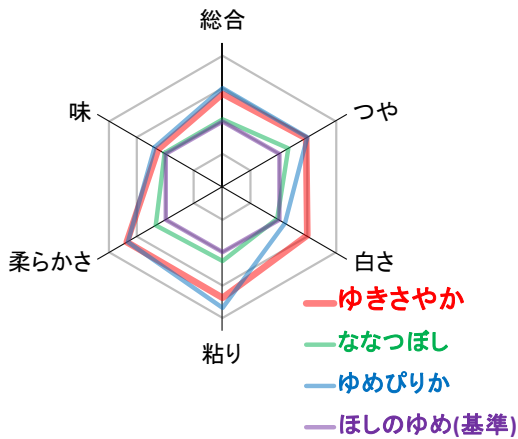


低アミロース・低タンパク含有率で食味が安定した 多収の極良食味品種「ゆきさやか」

- * アミロース含有率とタンパク質含有率の両方が低い、北海道向けの極良食味品種です。
- * 「ゆきさやか」のアミロース含有率は温度による変動が比較的少なく、既存のやや低アミロースの品種に比べて、気象条件にかかわらず食味が安定しています。
- * アミロース含有率は16%程度で、玄米の白濁は見られません。
- * 耐冷性は“強”で、「ほしのゆめ」「ななつぼし」「ゆめぴりか」より多収です。
- * 葉鞘褐変・褐変穂の発生が他の品種より多いので、栽培地の選定には注意する必要があります。

品種名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	稈長 (cm)	精玄 米重 (kg/a)	同左 比率 (%)	アミロース 含有率 (%)	タンパク質 含有率 (%)	耐冷性	いもち病抵抗性		玄米 品質	玄米 千粒重 (g)
									葉	穂		
ゆきさやか	8.02	9.15	72	55.1	108	16.4	6.0	強	弱	やや弱	中上	22.5
ほしのゆめ	8.02	9.15	68	51.2	(100)	19.3	6.7	強	弱	やや弱	中上	21.2
ななつぼし	8.03	9.17	72	53.4	104	18.2	6.7	強	やや弱	やや弱	中上	21.2
ゆめぴりか	8.02	9.16	67	53.9	105	15.0	6.7	やや強～強	やや弱	やや弱	中上	21.7

2005～2009年標肥栽培、栽培地：北海道札幌市、移植日：5月23日
 栽植密度：33.3×12.5cm、施肥量：N-P₂O₅-K₂O=0.70-0.85-0.60kg/a



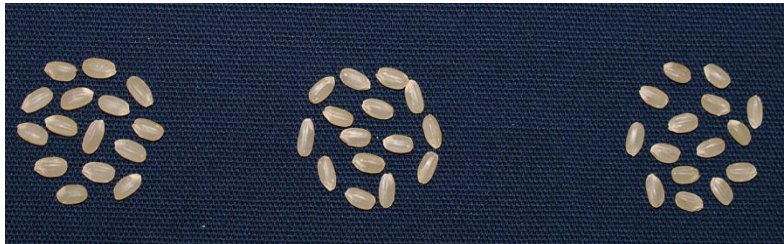
アミロース含有率の年次間変動

「ゆきさやか」のアミロース含有率は、年次間変動が低アミロース型の良食味品種「おぼろづき」「ゆめぴりか」より少なく、一般うるち品種並に安定しています。

食味試験の成績

「ほしのゆめ」を基準にして評価。数字が大きいほど良い。

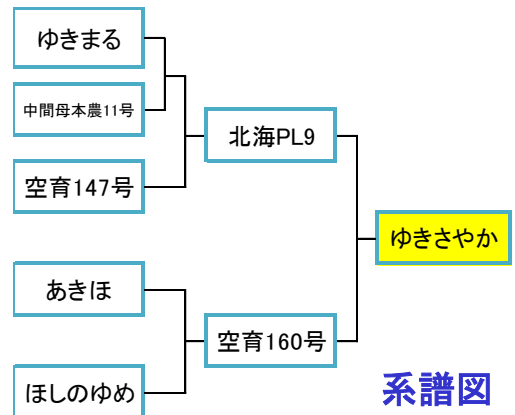
食味総合評価は「ゆめぴりか」と同等です。
 特に「白さ」が優れるのが特徴です。



ゆきさやか
(精米白度42.4)

ほしのゆめ
(精米白度39.9)

ななつぼし
(精米白度40.0)



系譜図

品種・種子に関する問い合わせ先

(独)農研機構 北海道農業研究センター 寒地作物研究領域 稲育種・品質担当

TEL 011-857-9311