

背景

消費者や外食産業などのニーズに応える「売れる米づくり」を基本とした北海道米の需要拡大を図るため、極良食味米のブランド育成、業務用米など多様な米利用を支える品種の開発が求められている。

成果

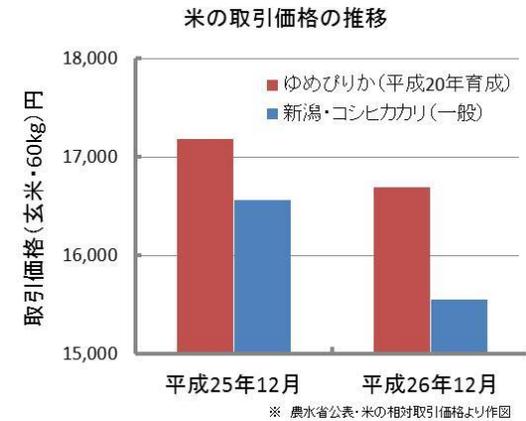
昭和63年育成の「きらら397」に置き換わる「そらゆき」など
4品種を育成。

●第1期で開発した品種		
品種名 (育成年)	主な用途と 普及見込み面積	セールスポイント
そらゆき (平成26年)	業務(外食) 23,000ha	牛井などのたれ 通りが良い
きたくりん (平成24年)	家庭食 3,000ha	病気に強く、減 農薬栽培向け
きたふくもち (平成25年)	切り餅 1,600ha	寒さに強く、多収
きたしずく (平成26年)	清 酒 60ha	雑味の少ないほ ど良い味

●道立時代に開発した品種の確実な普及

ゆめぴりかの栽培指針

年次や地域の違いによる食味のばらつきをなくすため策定。詳細はHPに公開。
(<http://www.agri.hro.or.jp/center/kenkyuseika/panf/25/07.pdf>)



成果の活用状況

- 第1期で開発した4品種は、実需評価が高く普及導入が進行中。今後道産米の需要拡大に寄与することが期待される。
- 「ゆめぴりか」は、日本穀物検定協会の特A米評価を平成23年から4年連続獲得。道産米の評価を高めた。
- 栽培指針は、「コシヒカリ」を超えるおいしさを満たす条件を確保するために活用されている。