

丼などの外食や弁当等で利用しやすい、水稻新品種「そらゆき」を開発しました

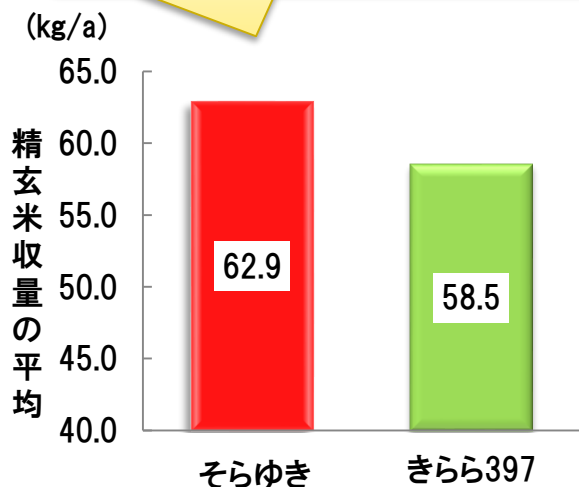
背景

- 「きらら397」は、炊飯米の「粒感」や「べたつきの少なさ」が評価されているが、やや低収で耐冷、耐病性が不十分。
- 外食、中食企業から、比較的安価でかつ「きらら397」に近い炊飯特性を持つ品種が求められている。

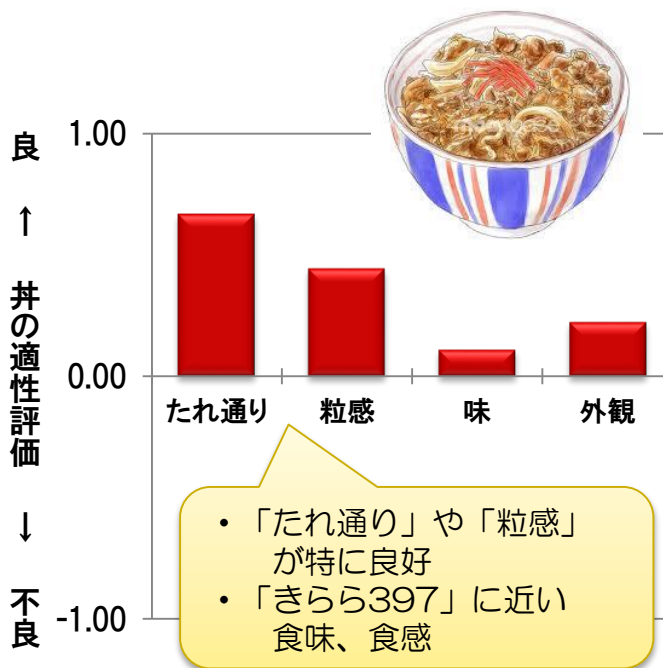
成果

1 たくさんとれる

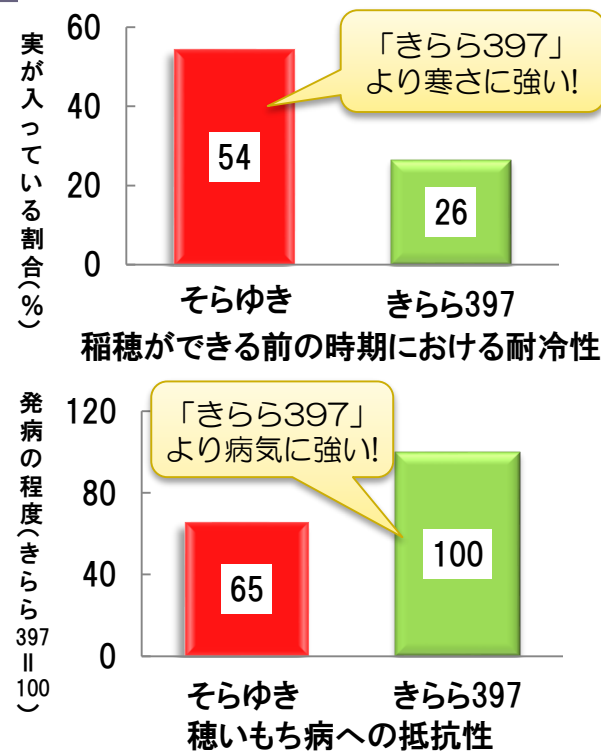
- 「きらら397」より **約8%** 多収
- 全道で安定的に多収



2 丼などに適し、企業の評価が高い



3 寒さ、病気に強い



期待される効果

- 「きらら397」に近い炊飯特性の米を安定供給できるため、企業と生産者双方に利益となります。
- 耐冷、耐病性等が向上した品種の普及により、北海道米の安定生産に貢献。
- 今後、約2万ヘクタール（約13万t）の作付がある「きらら397」の全てに置き換わる予定。
- 外食チェーン等での道産米使用がさらに拡大。