



「おぼろづき」の美味しい作り方

～美味しいお米を、より美味しく作るために～



「おぼろづき」は『八十九』ブランドとして好評販売中

粘りが強くて、柔らかい食感、しかも冷めても美味しい品種です。ただし、粒が薄く、収量は若干少なめです。



おぼろづき ほしのゆめ きらら397

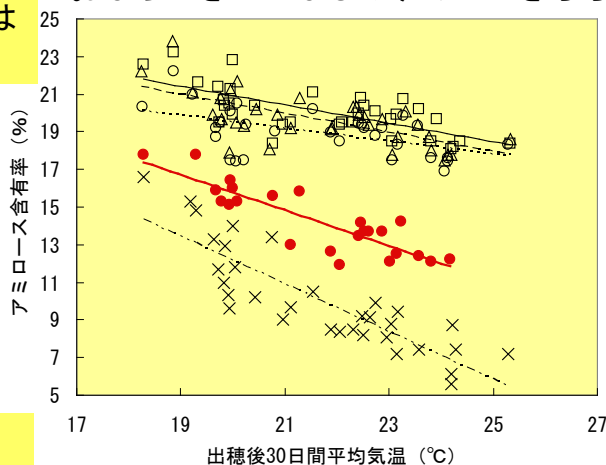


図1. 登熟温度とアミロースの関係
(●おぼろづき △きらら397 ○ななつぼし □ほしのゆめ ×あやひめ)

＜食味に影響する成分＞

アミロース (少ない) → (粘る)
「おぼろづき」は登熟温度1℃上がると1%減少する。⇒変動が大きい
 タンパク質 (少ない) → (柔らかい)
「おぼろづき」は他の品種より多い。⇒肥料を増やすと増加しやすい。

品種特性を考えた品質・栽培目標の設定と多肥にならないように管理する必要があります。

美味しい「おぼろづき」の目安は？

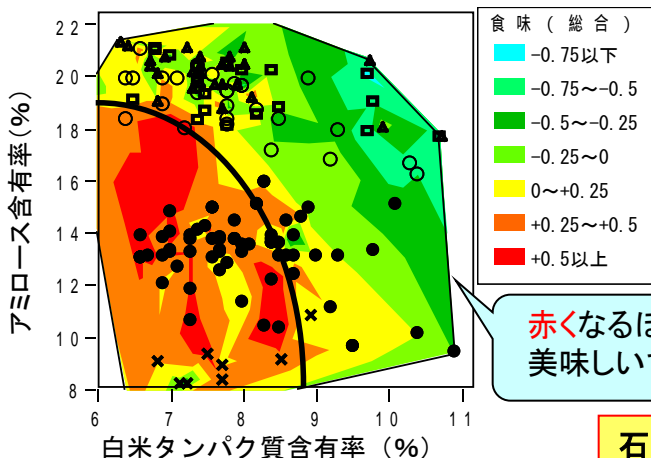


図2. タンパク質とアミロースと食味の関係 (凡例は図1と同じ)

篩目1.85mmでも食味への影響は小さいです。

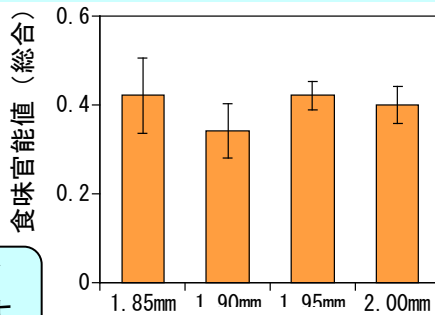


図3. 調製篩目と食味の関係

石狩・空知南部地域における栽培指標(暫定)

幼穂形成期茎数600本/m²
 穂数630本/m²、総粒数32~33千粒/m²
 窒素吸収量9~10kg/10a
 精玄米収量470kg/10a(篩目1.90mm)
 510kg/10a(篩目1.85mm)、ただし玄米品質を見て、色彩選別を併用しましょう。

品質の目標

タンパク質含有率
 8%未満
 アミロース含有率は
 12%以上16%未満
 が適当でしょう。

所属 中央農業試験場 生産研究部 水田・転作科
 住所 岩見沢市上幌向町217番地
 電話番号 0126-26-1518
 e-mail: seika@agri.pref.hokkaido.jp