

硬くなりやすく切り餅に最適！ 水稻「しろくまもち」

特長：硬化性が高く、つきもちの食味がよい。耐冷性が強い。

1. もちが硬くなりやすい

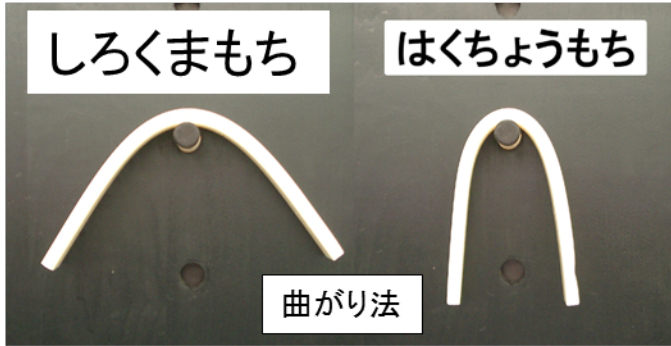


図. 曲がり法による硬さの違い(製餅後5°C24時間)

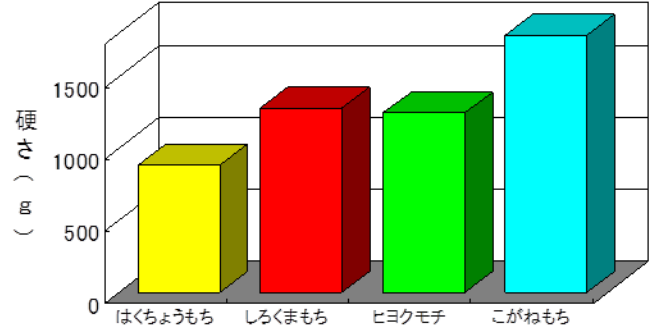


図. テクスチャーアナライザーによる硬さの違い(製餅後5°C24時間・直径2mm円筒プローブで貫入時、H15-18平均)

硬化性が「はくちょうもち」より高く、硬くなりやすい。今までの北海道もち米は硬くなりやすく、おこわに適しているのが特徴でしたが、「上育糯451号」は硬くなりやすいため「切り餅」などに向き、需要の拡大が期待できます。

2. もちの食味がよい

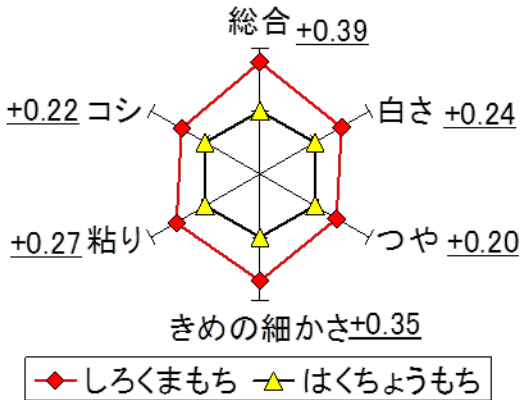


図. つき餅の食味官能試験結果(H17-18平均)

食味は全ての項目で「はくちょうもち」より良く、特にきめ細かさ、白さ、粘りがよい。このため、実需者の評価も良好です。

◇草姿



穂数が多く、穂長が短い。稈長はほぼ同じです。

3. 耐冷性が強い

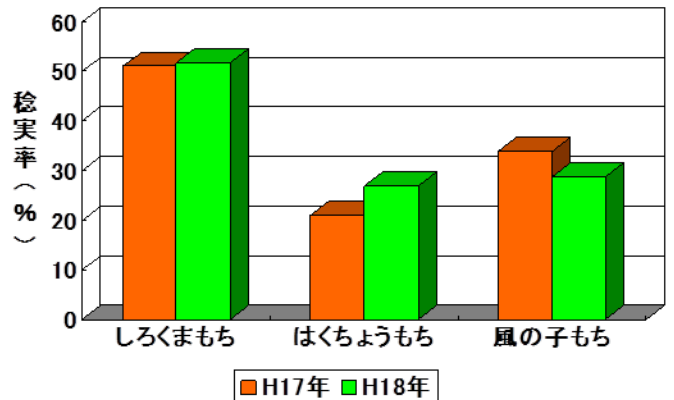


図. 耐冷性の比較(上川農試冷水田の稈実率)

耐冷性は穂ばらみ期「極強」、開花期「強」でいずれも「はくちょうもち」より強い。もち米は、冷害を受けやすい、気象の厳しい地域で多く作られているので、安定生産のために耐冷性の向上が重要です。

◇熟期

	しろくまもち	はくちょうもち
出穂期	7月21日	7月24日
成熟期	9月7日	9月8日

(育成地 H16-18 平均)

出穂期が早く、成熟期もやや早い早生です。