

良質・極良食味水稻品種

いざよひの輝き

味が自慢。

2007年育成。

食味が優れ、炊飯後の外観もよいため、お弁当やおにぎり等への利用が期待できます。



※写真はイメージです。



農研機構

NARO

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構

中央農業総合研究センター・北陸研究センター
<http://narc.naro.affrc.go.jp/inada/>

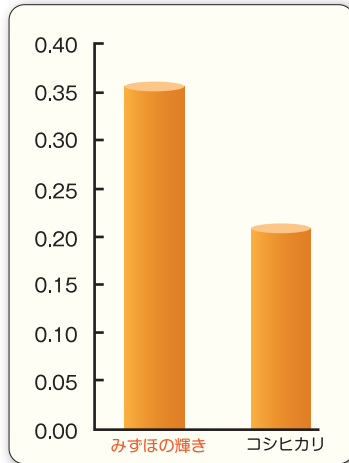
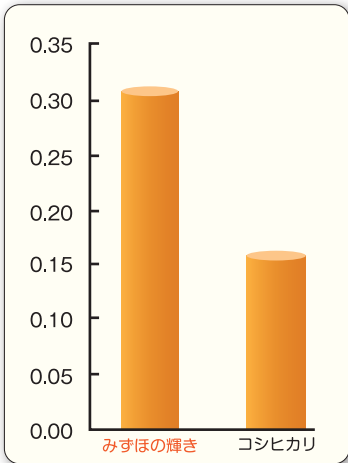
みずほの輝き

良質・極良食味 水稻品種

食べておいしく。大つぶで見た目も良好。

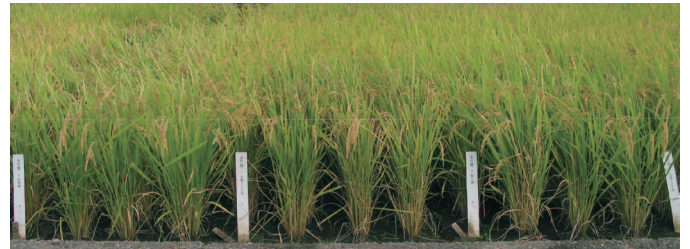
粒が大きく、つややかな外観で、食味の良いお米です。おにぎりやお弁当など、冷めてもおいしいお米です。

栽培適地は、北陸および関東以西です。粒が大きいため、胴割れの発生に注意が必要です。適期刈り取りと穏やかな乾燥調整を心がけてください。コシヒカリよりも、いもち病に強く倒れにくい品種ですが、過剰な施肥は食味の低下を招きますので、適量を適期に施すよう心がけてください。

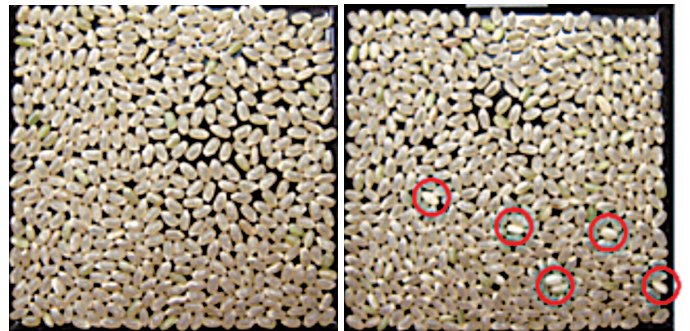


炊飯米の外観

食味の総合評価値



出穂期はコシヒカリより1週間遅い8月中旬の晩生品種のため、白未熟粒の発生が少ない品種です。(育成地)



白未熟粒の比較の写真

[左：みずほの輝き／右：コシヒカリ] ※赤丸は白未熟粒

「みずほの輝き」の熟期と収量（育成地）

品 種 名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	精玄米重 (kg/a)	同左比率 (%)
みずほの輝き	8.13	9.25	62.9	103
日 本 晴	8.15	9.26	61.0	100

2000年～2007年の平均値

- 注) 1) 育成地での官能評価による食味試験
2) 官能評価は -5(劣る)～+5(優れる)の11段階
3) 数値は 2000～2007年の平均値



●お問い合わせ

中央農業総合研究センター 北陸研究センター

〒943-0193 新潟県上越市稲田 1-2-1
TEL.025-523-4131

北陸研究 | 検索



※この印刷物は環境に配慮し、米ぬか油を使用した
ライソインキで印刷しています。