



にじの きらめき

いろいろ使えるおいしいおこめ

背景・経緯

地球温暖化の進行により、お米の品質低下が問題になっています。また、稲作経営の大規模化により、倒伏に強い、多収の品種が求められています。

これらに対応するため、「コシヒカリ」と同じ収穫期で

収量性が高く、高温にも強い極良食味品種

「にじのきらめき」を育成しました。

※高温耐性のある「西南136号」(後の「なつほのか」と食味に優れた「北陸223号」を交配して育成した期待の新品種です。



〒943-0193 新潟県上越市稲田1-2-1
中央農業研究センター 北陸研究拠点
電話 025-526-3215

北陸研究 | 検索

URL: http://www.naro.affrc.go.jp/narc/hokuriku/contents_list/index.html



この印刷物は大豆油にかわり米ぬか油を使用したライスインキで印刷しています。

「にじのきらめき」

いろいろ使えるおいしいおこめ

「コシヒカリ」と収穫期はほぼ同じですが、短稈で

倒伏に強く、**直播栽培**も可能です。栽培は取組やすく、

収量も多く、玄米品質に優れます。

暑さに強く、**縞葉枯病に抵抗性**であり、北関東から、

北陸、西日本までの広い栽培適地をもっています。

玄米は**大粒**で食味も良く、いろいろな用途に使えます。



「にじのきらめき」です。

大粒でいろいろ使える、それが

食味はなめらかでうま味があり、「コシヒカリ」と同等です。

高温にも強く、玄米の品質に優れます。

「コシヒカリ」よりも15%程度多収です。

「にじのきらめき」は「コシヒカリ」とほぼ同じ収穫期の中生品種です。

暑さに強く多収の極良食味水稻品種

「にじのきらめき」の籾と玄米



「にじのきらめき」の玄米品質

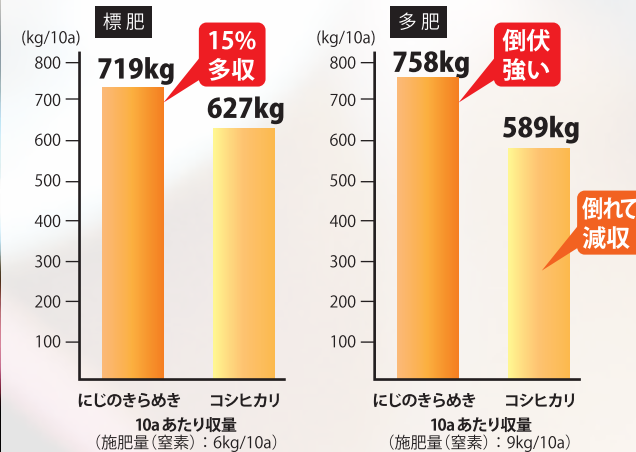
品種名	玄米			玄米		
	千粒重 (g)	品質 (1-9)	腹白 (0-9)	心白 (0-9)	乳白 (0-9)	背基白 (0-9)
〈標肥栽培〉						
にじのきらめき	24.6	4.0	0.5	1.0	0.6	1.1
コシヒカリ	22.4	5.8	0.8	1.9	1.9	3.2
〈多肥栽培〉						
にじのきらめき	23.9	4.4	1.6	0.8	1.4	0.5
コシヒカリ	21.7	5.9	1.5	2.3	2.0	2.0

玄米品質は1(上上)~9(下下)、腹白、心白、乳白、背基白は0(無)~9(甚)で評価した。

「にじのきらめき」の食味

品種名	総合評価	外観	香り	うま味	なめらかさ	粘り
	(-5~+5)	(-5~+5)	(-5~+5)	(-5~+5)	(-5~+5)	(-3~+3)
にじのきらめき	1.12	1.09	0.61	0.95	1.03	1.23
コシヒカリ	0.97	1.02	0.45	0.86	0.82	1.06
(基準) 日本晴	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

「にじのきらめき」の収量性



「にじのきらめき」の特性

品種名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	倒伏程度
〈標肥栽培〉						
にじのきらめき	8.05	9.18	71	19.6	416	0.0
コシヒカリ	8.05	9.14	96	19.0	399	4.2
〈多肥栽培〉						
にじのきらめき	8.06	9.19	74	20.4	474	0.0
コシヒカリ	8.04	9.15	101	19.6	449	4.8

注) 農研機構中央農研北陸研究拠点(上越市)における成績。
 栽植密度: 30×18cm。
 施肥量: 6kg/10a(標肥栽培)、9kg/10a(多肥栽培)。
 倒伏程度は0(無)~5(完全倒伏)の観察判定

「にじのきらめき」の耐性・耐病性

耐倒伏性	強	葉いもち	中
穂発芽性	弱	穂いもち	やや強
高温耐性	やや強	縞葉枯病	抵抗性