

短粒の高アミロース品種「東北198号」

1. 特性一覧

・アミロースが高く、粒形、千粒重は「まなむすめ」並。耐倒伏性があり、穂発芽し難い。

交配組合せ:まなむすめ*2/3/東北152号/Engkatek//東北152号

品種名/特性	東北198号	まなむすめ	ひとめぼれ
出穂期(月日)	8.9	8.10	8.11
成熟期(月日)	9.18	9.19	9.21
稈長(cm)	77	77	81
穂長(cm)	17.6	17.9	18.2
穂数(本/m ²)	397	382	436
いもち真性	Pib	Pii	Pii
葉いもち	—	中	やや弱
穂いもち	—	強	中
白葉枯病	強	やや弱	やや弱
耐倒伏性	やや強	やや強	やや弱
穂発芽性	難	難	難
高温登熟耐性	やや弱	中	中
耐冷性	やや強	極強~強	極強
収量(kg/a)	49.9	54.8	56.8
収量比(%)	91	(100)	104
千粒重(g)	23.2	23.0	21.8
玄米長さ(mm)	5.24	5.27	5.15
玄米幅(mm)	2.99	3.01	2.95
白米アミロース含有率(%)	27.5	18.9	19.5
白米クハク含有率(%)	6.2	5.9	5.7
玄米品質(1~5)	上中(2.1)	上中(1.7)	上中(1.8)

注)2001~2003,2006~2009年の標肥区(古川農試)
玄米品質:1(良)~5(不良)



写真1. 立毛(左:まなむすめ、右:東北198号)



写真2. 玄米(左:東北198号、右:L201(USA、インドイカ))

2. 食味・炊飯特性

炊飯米は、やや硬くて、粘りが少ない。
ピラフにすると、食味アップ

表1 食味官能試験

品種名	味	粘り	硬さ	総合	基準品種	調理法
系統名	(-5~5)	(-5~5)	(-3~3)	(-5~5)		
東北198号	0.0	-1.5	0.9	0.2	ひとめぼれ	ピラフ
東北198号	-1.1	-2.4	1.7	-2.6	チヨホナミ	普通炊飯
ひとめぼれ	0.8	1.2	-0.6	1.3		

注)ピラフは2009年産米、普通炊飯は2008年産米

表2 炊飯米の特性

品種名	炊飯米表層物性			
	硬さH1	粘り-H1	付着量	バランス度
系統名	(10 ⁴ dyn)	(mm)	(mm)	(-H1)/(H1)
東北198号	9.09	0.35	0.29	0.04
まなむすめ	7.32	1.71	1.29	0.24
ひとめぼれ	7.01	1.70	1.38	0.26

注)2005,07,08年産米の平均値(食総研で測定)。

表層物性はテンソプレッサー(タケモ電機)で、炊飯粒の厚さの25%を圧縮して測定。

3. 用途

- 調理米飯
ピラフ、ドライカレー、チキンライス、チャーハン、パエリア、リゾット、おかゆ など
- 冷凍加工米飯
ピラフ、ドライカレー、チキンライス、チャーハン
- 米粉
めん(ビーフン、うどん等)、パン、和洋菓子
- 酒・麴用
日本酒、焼酎、みそ用



東北198号で試作したライスサラダ