

# 食味・炊飯特性が「ササニシキ」に近い 「東北194号」

## 1. 特性一覧 耐冷性“極強”、穂発芽性“難”

交配組合せ: ササニシキ/ひとめぼれ

品種名/特性	東北194号	ササニシキ	ひとめぼれ
出穂期(月日)	8.8	8.8	8.10
成熟期(月日)	9.19	9.20	9.18
稈長(cm)	81	84	84
穂長(cm)	17.8	17.2	18.1
穂数(本/㎡)	485	504	465
耐倒伏性	やや弱	弱	やや弱
耐冷性	極強	やや弱	極強
穂発芽性	難	やや易	難
高温登熟耐性	中	弱	中
い 真性	+	Pia	Pii
も 葉	やや弱	やや弱	やや弱
ち 穂	弱	弱	中
収量(kg/a)	57.6	58.9	55.2
収量比(%)	98	(100)	94
千粒重(g)	21.1	21.2	21.9
玄米品質(1~5)	上下(2.3)	上下(2.7)	上中(1.9)
食味	上下	上下	上中



写真1. 立毛(左:東北194号、右:ササニシキ)



写真2. 玄米、粳 (左から東北194号、ササニシキ、ひとめぼれ)

注)2005~2009年の標肥区(古川農試)

玄米品質:1(良)~5(不良)

## 2. 食味・炊飯特性

ひとめぼれに比べて、粘りが少なく、軟らかくササニシキに近い食味。

表1 食味官能試験

品種名 系統名	外観	香り			硬さ	総合
		味	粘り	(-5~5)		
東北194号	0.20	0.07	0.00	0.02	-0.23	0.10
ササニシキ	0.14	0.07	0.05	0.11	0.16	0.20
ひとめぼれ	0.43	0.03	0.17	0.62	0.15	0.60

注)基準は別試験区の「ササニシキ」、2007年産米 3回の平均値

硬さは-3:柔い~3:硬い、粘りは-5:弱い~5:強い、それ以外は-5:不良 ~5:良で評価

表2 炊飯米の特性

品種名 系統名	炊飯米表層物性				炊飯特性
	硬さH1	粘り-H1	付着量	バランス度	
	(10 <sup>4</sup> dyn)	(mm)	(mm)	(-H1)/(H1)	膨張容積 (cm <sup>3</sup> )
東北194号	7.39	1.71	1.31	0.23	34.23
ササニシキ	7.55	1.72	1.28	0.23	33.93
ひとめぼれ	8.00	1.97	1.42	0.25	32.27

注) 2005, 07, 08年産米の平均値(食総研で測定)。

表層物性はテックレサ(タトモ)で、炊飯粒の厚さの25%圧縮し測定。

炊飯特性は白米8gを金網か<sup>o</sup>で炊飯し測定。

## 3. 用途

和食、寿司用等を想定。

宮城県農林水産部食産業振興課において、「商品開発プロジェクト」を実施し、販売戦略を検討中。

