

粒が大きく、品質と味が良く、作りやすい

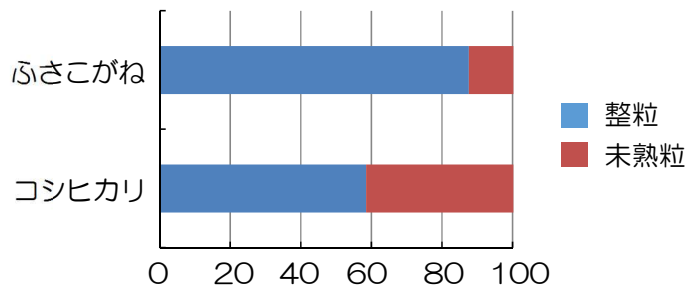
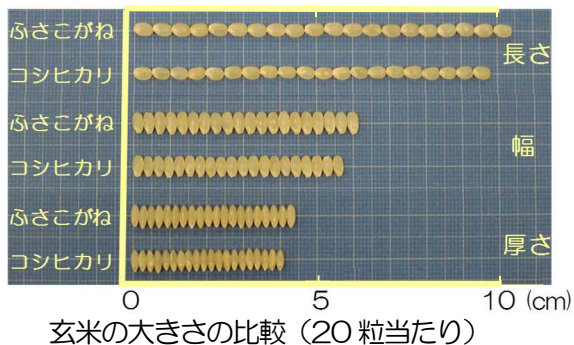
すいとうなかて

水稻中生品種「ふさこがね」

8月下旬に収穫できるお米で、「ふさおとめ」よりもさらに粒が大きく、品質・食味が良いと評判の高い中生品種です。穂が出る前の低温や籾が成熟する時期の高温による障害を受けにくく、また、倒れにくいため、安定した収量が確保できます。ふっくらと炊き上がり、色白でつやがあり、やや軟らかく、もちりとした食感です。冷めても硬くなりにくいため、おにぎりや太巻き寿司にも最適です。

1 品種の特徴

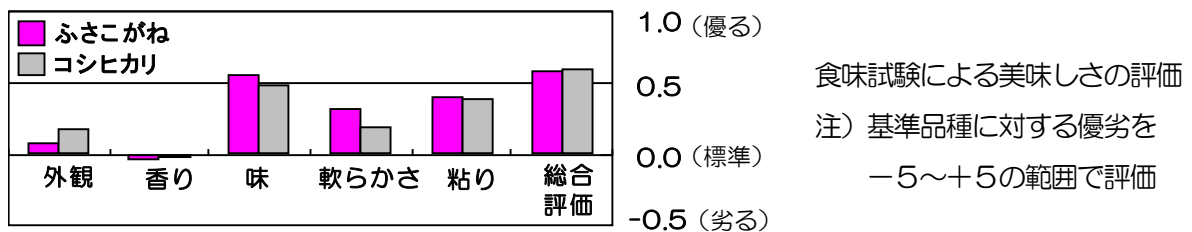
(1) 大粒で、品質が低下しやすい高温年（気温の高い年）でも玄米外観品質に優れます。



※「整粒」とは、損傷を受けた粒、充実していない粉状質の粒、成熟していない粒などを除いた粒のこと

高温年（平成14年）における玄米の整粒・未熟粒の割合

(2) 「コシヒカリ」に負けない良食味です。



1.0 (優る)

食味試験による美味しさの評価

注) 基準品種に対する優劣を

-5~+5の範囲で評価

0.0 (標準)

-0.5 (劣る)

(3) 台風などでも倒れにくいため、安定した生産が可能です。また、稲の主な病気である「いもち病」に強いため、農薬を減らした栽培にも対応しやすい品種です。

2 普及の状況

令和元年度の県内作付面積は 11,600ha であり、うるち品種の 2 割強程度を占め、千葉県においては「コシヒカリ」に次いで多く作られています。

3 問い合わせ先 千葉県農林総合研究センター

水稻・畑地園芸研究所 水田利用研究室 0478-56-0002

4 掲載年月 平成 30 年 1 月 (令和 3 年 3 月更新)