

有機栽培米「いすみっこ」の食味試験を実施！

～「コシヒカリ」に代わる高温耐性良食味品種「にじのきらめき」の導入を目指して～

夷隅農業事務所改良普及課 令和7年12月10日発

いすみ市では、化学合成農薬・化学肥料不使用の「コシヒカリ」である「いすみっこ」の生産量拡大を目指していますが、近年の夏場の高温による「コシヒカリ」の収量・品質低下が問題となっており、対策が求められています。夷隅農業事務所では、「コシヒカリ」に代わる高温に強く良食味な品種「にじのきらめき」の有機栽培での試作を提案し、10月22日開催の「いすみっこ」栽培反省会（参加者28名）にて、食べ比べを行いました。

「にじのきらめき」の試作の結果、「コシヒカリ」よりも品質が良く、10a当たり100kg程度増収し、担当農家からは「草丈が低くて倒れにくいので、安心して作れた。」と好評でした。食べ比べを行った結果、「にじのきらめき」は、「コシヒカリ」よりも炊いたお米に艶があり、粘りが強いことから、「美味しかった！」と参加者からも高評価でした。

農業事務所では引き続き、市と連携して「いすみっこ」の課題解決を進めていきます。



収穫間近の「にじのきらめき」



食べ比べ（食味官能試験）の説明の様子