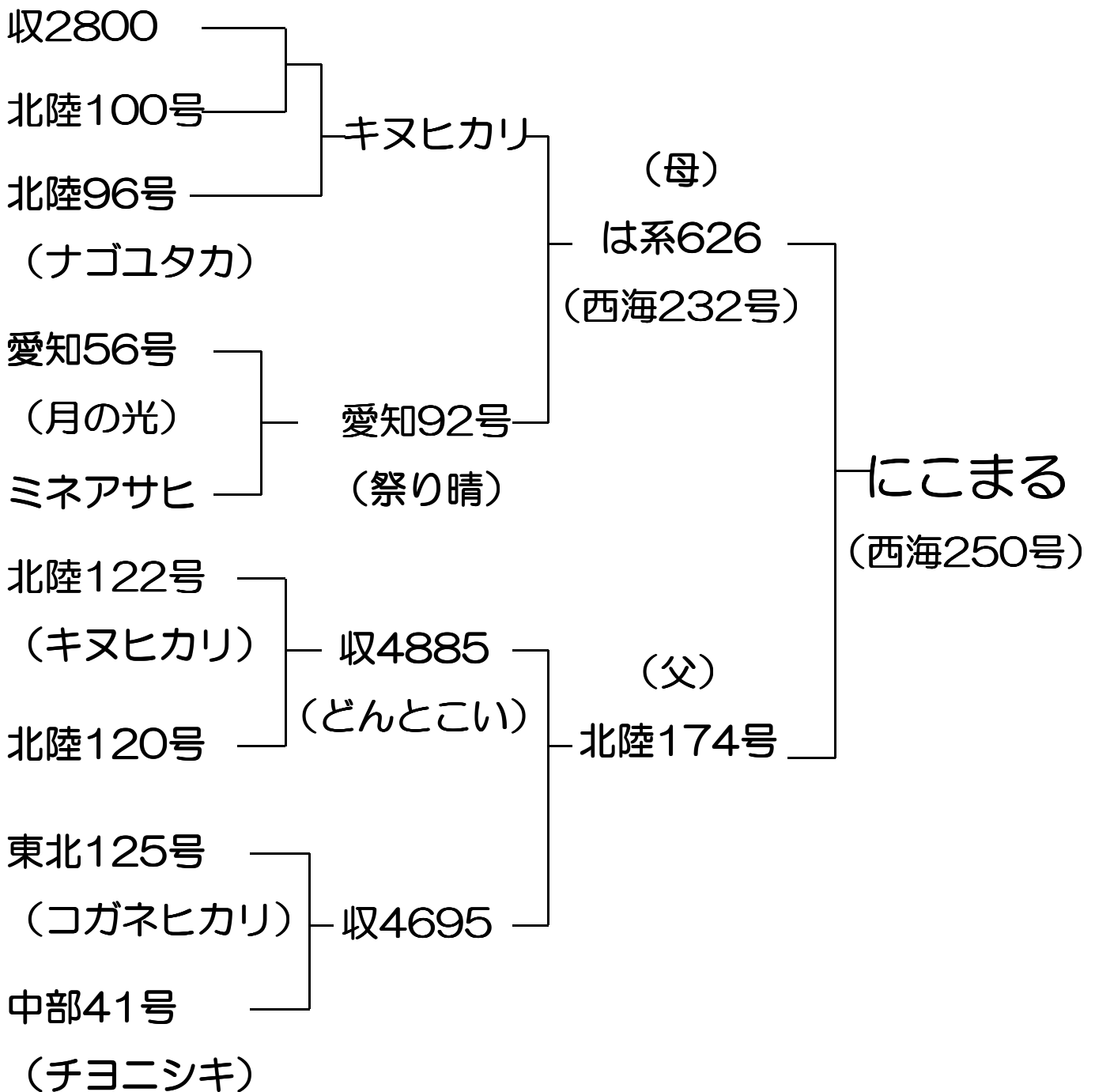


にこまるの家系は？

《系譜図》



にこまるの米粒の特徴は？

- 米粒は大きく厚みがあります。



ヒノヒカリ

にこまる

- 白未熟粒が少なく品質がヒノヒカリより優れています。

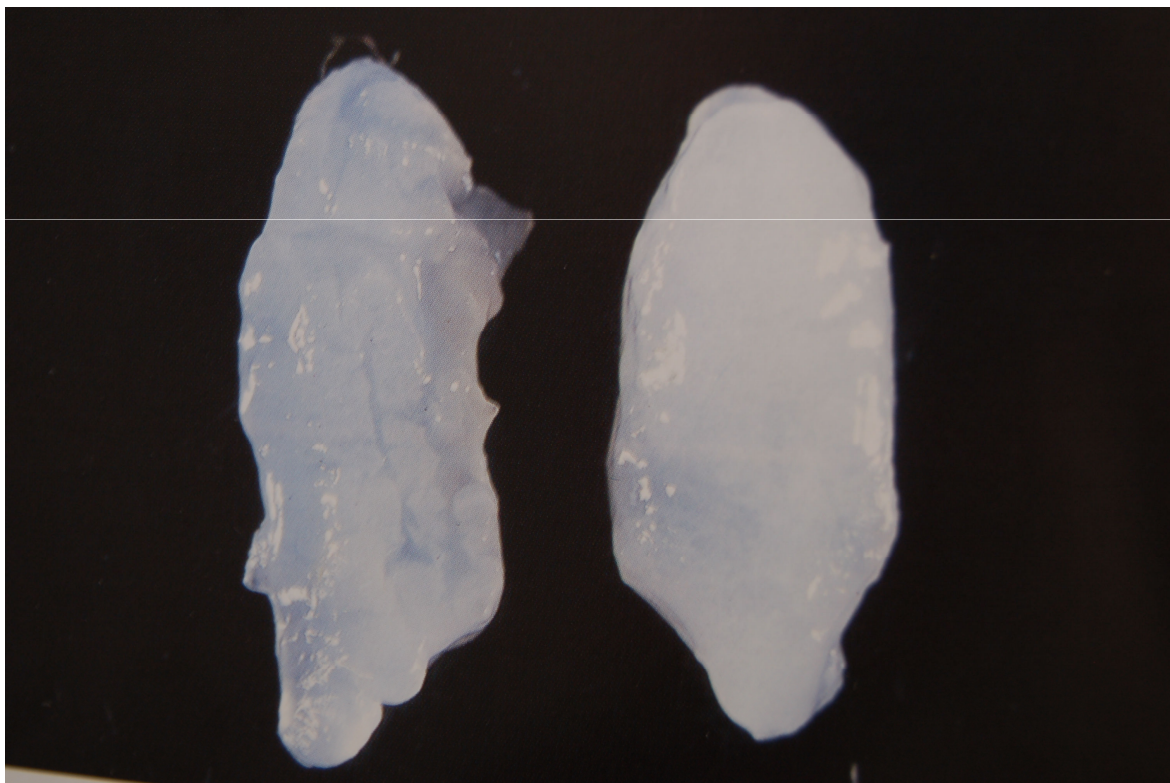


ヒノヒカリ

にこまる

にこまるのおいしさの秘密は？

- ヒノヒカリ並の極良食味ですが、米粒がそろっており、白未熟粒が少ないことから一粒一粒しっかり炊きあがり食感が良いのが特徴です。



白未熟粒

整粒

白未熟粒は炊飯すると内部の澱粉が溶出して、べたべたのご飯になりやすい。

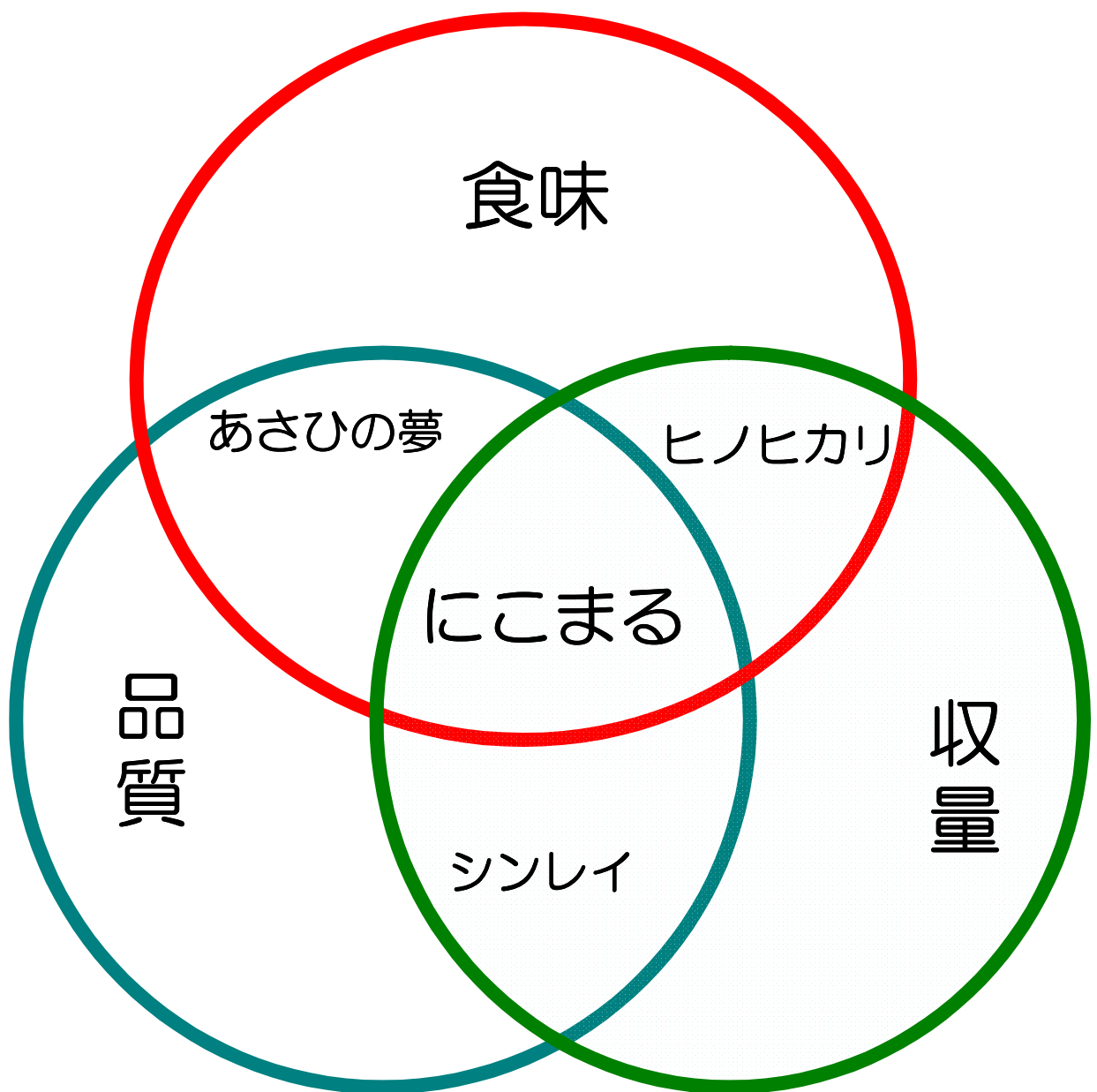
にこまるはどこで作っているの？

- 県央、県南地区の平坦地で栽培が開始されています。
- また県北、五島、壱岐でも試験栽培がされています。



にこまるの優れる点は？

- これまでの品種に比べ食味・品質・収量の全てに優れています。



にこまるは、なぜ長崎県の 奨励品種になったの？

- 長崎県の主要品種であるヒノヒカリは食味・収量面は優れますが、玄米の品質は不安定で、温暖化による高温のため品質が低下してきました。
- また、ヒノヒカリの作付けが増え過ぎたため、気象災害の影響を受けやすい・収穫乾燥の作業が集中しすぎるなどの問題もでてきました。
- そこで、ヒノヒカリより高温による品質低下が少なく、収穫もヒノヒカリより遅く、ヒノヒカリとの作期の分散ができ、その上おいしくて多収であるにこまるを長崎県総合農林試験場で有望品種として選定し奨励品種になりました。

にこまるはどんな姿をしているの？

- 田植え直後は葉が伸びたれませんが生育が進むにつれて葉が立ちすっきりした姿になります。
- 茎や葉が柔らかく、とてもしなやかで女性的です。



にこまる ヒノヒカリ



長崎県で新奨励品種に採用された 水稻新品种「にこまる」の特徴

「にこまる」のここがすごい！！

★ 美味しい！

ヒノヒカリ並からそれ以上の極良食味です。

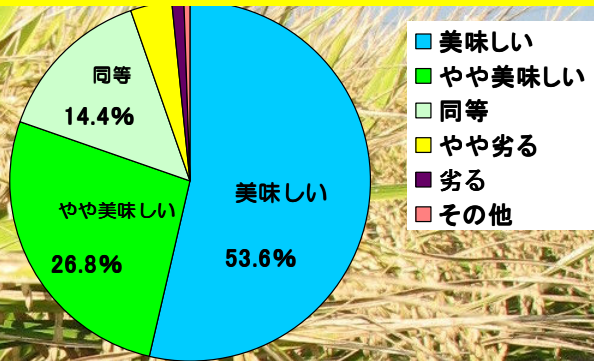


図1 ヒノヒカリと比較した食味アンケート結果

★ 暑さに強い！

ヒノヒカリに比べ暑い年でも白未熟粒が少なく品質が良いのが特徴です。

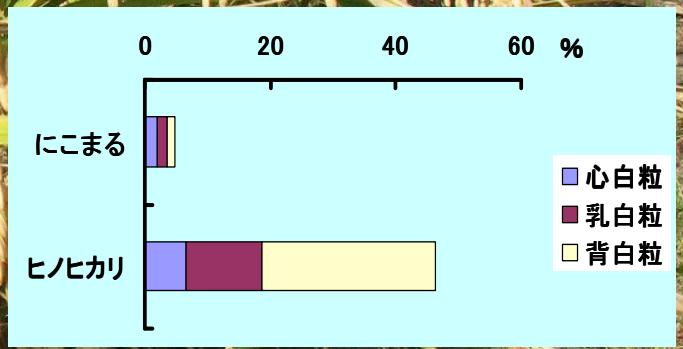


図2 高温条件での白未熟粒の発生程度

★ 粒が大きく多収です！



ヒノヒカリ 写真 粒と玄米
にこまる 粳と玄米

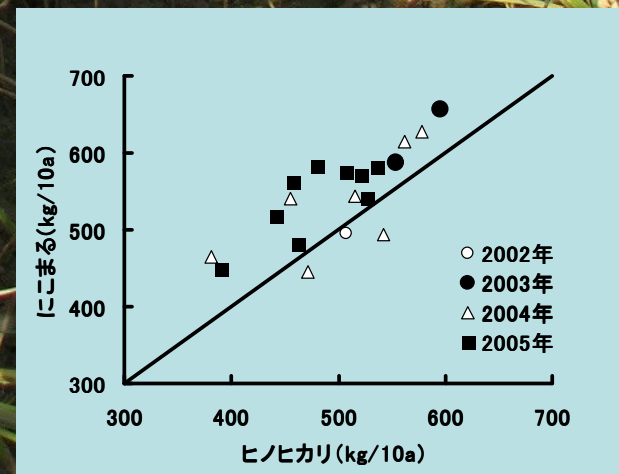


図3 収量の比較