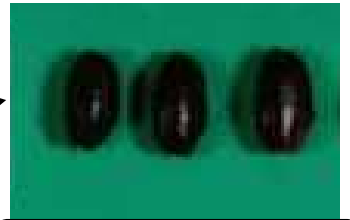


兵庫の食を彩る紫黒米品種の育成

紫黒米(しこくまい)とは？

紫黒米は黒いお米のことで、米の表面にアントシアニン色素が蓄積して濃い黒紫色に見えます。中は普通のお米と同じで白色です。



兵系紫75号



むらさきの舞

兵庫生まれの紫黒米品種

むらさきの舞：(2004年品種登録) 細長い うるち
兵系紫75号：(2006年品種登録出願) やや丸い うるち

紫黒米を利用した加工食品

現在、紫黒米は、たつの市や加西市を中心に県下で約7haの生産が行われています。

もともと紫黒米品種は、赤いお酒を造るために、着色用に育成されましたが、それに加えて健康酢などアントシアニン色素のもつ機能性を加えた製品に利用されています。

おもな製品

清酒 リキュール 濁り酒 甘酒 健康酢 そうめん うどん
みそ 洋菓子 和菓子 アイスクリーム 巻きずし おこわ
パン アメ

その他の利用

学校給食 料理 染め物(ネクタイ等)



紫黒米で作った健康酢、酒類、そうめん