

兵庫の食を彩る紫黒米新品種「ゆかりの舞」

【背景・目的・成果】 紫黒米(しこくまい)は、もともと赤いお酒を造るための着色用に育成しました。現在は、健康酢など多くの加工製品に利用され、県内ではたつの市を中心に数%の生産が行われています。既存品種「むらさきの舞」は草丈が長いなど栽培特性の改良が求められていました。新品種「ゆかりの舞」は、草丈が短く、収量が多いなど栽培特性が改良されています。

「ゆかりの舞」



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。

「ゆかりの舞」の来歴・特性

来歴: 兵系力43号 × 育253-10(むらさきの舞の兄弟系統)

品種登録: 2010年

品 種 名	出穂期 (月. 日)	稈長 (cm)	精玄米重 (kg/アール)	千粒重 (g)	芒の多少	色価※ (10%E)
ゆかりの舞	8.18	75	47.6	27.7	短い・少	22.5
(比較) むらさきの舞	8.20	103	40.9	26.1	長い・多	18.1

※色素の粉末を水に溶かしたとき、どれだけの濃さの溶液になるかを示すもの。値が大きいほど色を出す力が強い。

☆【主な製品】

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



紫黒米の炊飯米
(飯米+紫黒米玄米)

分量: 飯米1合に紫黒米
玄米小さじ2杯を混合

【技術の活用】 県内に限り、平成22年産から種子を配布し、平成23年産からは全面的に品種転換します。紫黒米を利用した特産品や加工食品の生産に活用します。