

品種解説：「ミルキークイーン」

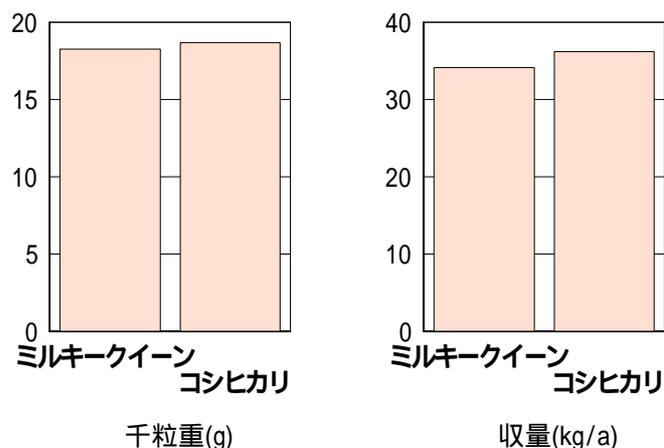
概要：本品種の障害型耐冷性は「コシヒカリ」並みに、“極強”である。名前の意味は、“低アミロースで米粒がうっすらミルク状に白く不透明になること”を表現する。

1．来歴の概要

1985年に農業研究センターにおいて、「コシヒカリ」の5個体に受精卵にN-ニトロソ-N-メチルウレア処理を行い、650粒の種子を得た。その後の育成過程で、半糯突然変異個体2個体を得た。1992年に「関東168号」の系統名が付けられ、1995年に水稻農林332号として登録された。

2．形態的特性

- ・形態的特徴は「コシヒカリ」と同じである。
- ・稈長：長稈
- ・穂長：“中”程度
- ・穂数：“中”程度で、草型は中間型。
- ・粒大：「コシヒカリ」並みである（下図参照）。



3．生態的特性

- ・生態的特性は「コシヒカリ」と同じである。
- ・出穂期・成熟期：育成地では“早生の晩”である。
- ・収量性：「コシヒカリ」よりやや低いとみられる（上図参照）。
- ・耐倒伏性：“弱”
- ・葉いもち抵抗性：“弱”
- ・穂いもち抵抗性：“弱”
- ・耐冷性：「コシヒカリ」並み。
- ・穂発芽性：“難”

特 性	ミルキークイーン	コシヒカリ
耐冷性	極強	極強
耐倒伏性	やや弱	やや弱
葉いもち抵抗性	弱	弱
穂いもち抵抗性	弱	弱
穂発芽性	難	難

4．品質・食味特性

- ・外観品質は「コシヒカリ」並みであるが、玄米は通常不透明となる。
- ・アミロース含量は「コシヒカリ」より 45%程低く、登熟期の温度条件により変動し、9-12%程度である。
- ・加工米飯としては、冷えても硬くならない特性を持つため、冷蔵米飯や弁当、おにぎりなどの携帯食に向く。
- ・粘りが強いので、炊き込み飯等調理によって粘りが落ちやすい調理米、胚芽飯などに適する。
- ・米菓については、タンパク質含量、アミロース含量が低く澱粉の膨化性があり適性が高いとみられる。
- ・一般炊飯米の食味の総合評価値は、「日本晴」よりは明らかに優れており、適加水量は異なるが、「コシヒカリ」より軟らかく、粘りが強く、「コシヒカリ」に優る。

5．適地等

- ・南東北以南の「コシヒカリ」栽培地帯に適する。

6．栽培上の注意

- ・耐倒伏性が「コシヒカリ」並みに弱いため、施肥管理は「コシヒカリ」並みとし、多肥栽培は避ける。
- ・成熟後期の倒伏などにより、品質を悪化させないように適期刈りに努める。

< 参考資料 >

農林水産省農林水産技術会議事務局（平成 7 年 9 月）：平成 7 年農林水産省育成農作物新品種（夏作物・園芸作物）。