

山形県育成品種の紹介

1 水稻

水稻「はえぬき」



(登録番号：第 3346 号・平成 5 年 1 月)

組合せ：「庄内 29 号」×「あきたこまち」

熟期・稈長・草型：中生の晩・短稈・中間型

特徴：(財) 日本穀物検定協会の食味ランキングで連続 20 回以上「特A」にランクされた良食味の本県主力品種である。耐冷性が強く、耐倒伏性は極強、白未熟粒の発生が少なく、収量・品質が安定している。

水稻「雪化粧」



(登録番号：第 3344 号・平成 5 年 1 月)

組合せ：「アキユタカ」×「び系 94 号」

熟期・稈長・草型：中生・中稈・偏穂重型

特徴：耐肥性が優れ、多収である。やや大粒で腹白粒が発生しやすく、食味がやや劣る。耐冷性が不十分で、胴割粒が発生しやすい点に注意が必要である。

水稻「出羽燦々」



(登録番号：第 5545 号、登録年：平成 9 年 3 月)

組合せ：「美山錦」×「華吹雪」

熟期・稈長・草型：中生・中稈・穂重型

特徴：大粒、心白の酒造好適米品種である。美山錦より栽培特性が優れ、玄米千粒重が重く、心白発現率が高い。県の純米吟醸酒ブランド「DEWA33」の原料米である。

水 稲「出羽の里」



組合せ：「吟吹雪」×「出羽燦々」

熟期・稈長・草型：中生の晩・中稈・偏穂重型

特徴：心白発現が良好な酒造好適米である。出羽燦々より収量性がやや劣るものの、品質は極めて良く、蛋白含有量が低く、純米酒に向く。耐冷性が強く、栽培適地は県内中山間地である。

(登録番号：第 15119 号・平成 19 年 3 月)

水 稲「里のゆき」



組合せ：「庄 1658」×「山形 63 号」

熟期・稈長・草型：早生・短稈・中間型

特徴：本県オリジナルの低アミロース米である。アミロース含有量が 12%前後で安定している。ごはんは粘りが強く、良食味で、特におにぎりに向く。耐冷性が強く、栽培適地は県内山間から中山間地である。

(登録番号：第 15534 号・平成 19 年 8 月)

水 稲「こゆきもち」



組合せ：「わたぼうし」×「山形糯 55 号」

熟期・稈長・草型：中生・中稈・偏穂重型

特徴：餅の白さが際立つ、良食味の糯品種である。耐冷性、耐倒伏性が強く、多収で、玄米品質も良好である。生餅は、硬くなりやすく、大福餅などの加工に適している。栽培適地は県内平坦地から中山間地である。

(登録番号：第 18546 号・平成 21 年 10 月)

水 稲「つや姫」



(登録番号：第 20911 号・平成 23 年 8 月)

組合せ：「山形 70 号」×「東北 164 号」

熟期・稈長・草型：晩生・短稈・中間型

特徴：炊飯米が白く、外観と味が優れ、極良食味である。「コシヒカリ」に比較し稈長は 15% 短く、耐倒伏性が上回り、穂数が多い。収量はやや多く、玄米千粒重は「コシヒカリ」並である。

水 稲「出羽きらり」



(登録番号：第 23455 号・平成 26 年 7 月)

組合せ：「山形 75 号」×「奥羽 366 号」

熟期・稈長・草型：中生の晩・中稈・中間型

特徴：大粒で多収であり、穂いもち圃場抵抗性が“極強”である。掛け米として酒造適性に優れ、雑味がなく、すっきりと淡麗な酒ができる。栽培適地は県内平坦から中山間地である。

水 稲「山形 95 号」



(登録番号：第 24454 号・平成 27 年 9 月)

組合せ：「山形 59 号」×「ちゅらひかり」

熟期・稈長・草型：中生の晩・中稈・中間型

特徴：食味が良く、耐冷性等が強い。収穫期は中生で、主に中山間地向けの有機・特別栽培での活用が期待される。

水 稲「雪女神」



(登録番号：第 26274 号・平成 29 年 11 月)

組合せ：「出羽の里」×「蔵の華」

熟期・稈長・草型：中生・中稈・偏穂重型

特徴：玄米千粒重が「出羽燦々」より重い。また玄米粗タンパク質含有率が低く、雑味のないすっきりとしたお酒に仕上がる。工業技術センターの試験醸造では、大吟醸酒用の酒造好適米として評価された。

水稲「雪若丸」



組合せ：「山形 80 号」×「山形 90 号」

熟期・稈長・草型： 中生晩・短稈・偏穂数型

特徴：炊飯米が白く、良食味。粘りと硬さのバランスがこれまでにない新食感で「つや姫」につぐブランド米を目指す。短稈で栽培しやすく成熟期は「はえぬき」並。

(出願番号：第 31831 号・平成 29 年 2 月登録出願受理、平成 29 年 5 月出願公表)

2 そば

そば「でわかおり」



来歴：「最上早生」のコレヒチン処理

生態型：中間秋型

特徴：開花期・成熟期とも「最上早生」より 2～3 日程度遅い。食味は「最上早生」、「階上早生」より優れる。千粒重は 38g 程度の大粒で、製粉白度が高く、そばとしての香りがよい。

(登録番号：第 8611 号・平成 11 年 3 月)

そば「山形BW5号」



組合せ：「でわかおり」×「常陸秋そば」

生態型：中間秋型

特徴：「でわかおり」より開花期は 1 日遅く、成熟期は 5 日遅い晩生品種。「でわかおり」に比べ収量が多く、容積重は重い。また、丸抜き子実及び粉の緑色が強く、そば麺としての外観と食味に優れる。

(出願番号：第 31831 号・平成 29 年 5 月登録出願受理、平成 29 年 10 月出願公表)