

# 京料理に合う新しい京都府オリジナル早生良食味米を育成

**「コシヒカリ」より高温に強く、品質・食味とも優れる系統※1を選定しました。京料理人やお米マイスター※2の評価も高く、京都府オリジナル米新品種として普及していきます。**

※1 種苗法による品種登録前の品種候補

※2 米に関する幅広い知識（品種特性、炊飯特性等）を持ち、その米の良さを消費者との対話を通じて伝えることができる民間資格

背景

- 他県では続々と米のオリジナル品種が開発され産地間競争が激化
- 温暖化の進行により「コシヒカリ」など既存品種の品質・食味が低下

課題等

- 産地間競争に勝つためには、京都府産米の高品質化や知名度向上が必要
- 夏期の高温に強く、「コシヒカリ」より品質、食味が優れる品種の開発が必要
- 京都の強みを活かした、京料理にも合う京都府オリジナル品種の育成が必要

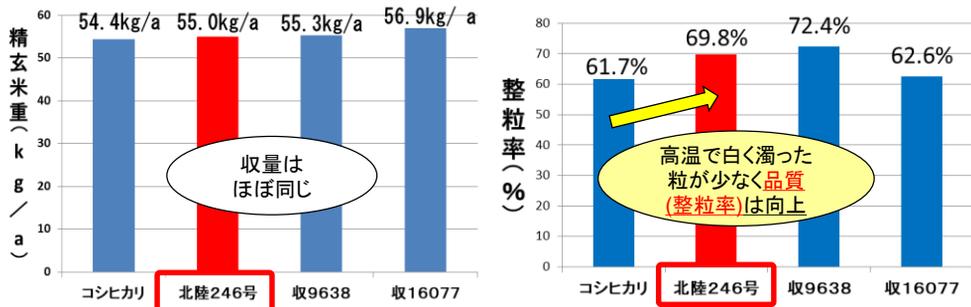
## 3年間の調査で候補3系統から選定したオリジナル新系統の特性

### 食味

官能試験(食味評価)において、京料理人・お米マイスターの評価が最も高かった系統を選定

系統名 年度	北陸246号			収9638			収16077		
	R01	H30	H29	R01	H30	H29	R01	H30	H29
穀物検定協会 ※ 食味総合評価	0.6	0.7	0.1	0.05	0.4	0.4	0.35	0.45	0.25
京料理人・お米マイスター 食味評価	◎	◎	◎	○	○	◎	◎	○	○
京料理人・お米マイスター のコメント	・京料理のメに最適 ・白ご飯にも炊き込みご飯にもあう ・きれいな白色で、粒が大きく、立っている			・和食に合う ・食感が良い			・みずみずしく食べやすい ・柔らかな食感		

※コシヒカリと比較した評価。数字が大きいほど評価が高い。



コシヒカリより  
草丈が短く  
倒伏に強い



コシヒカリより  
粒が大きく、  
高温で白く  
濁った粒が  
少ない



左:オリジナル新系統  
右:コシヒカリ

(写真:中央農研北陸研究センター提供)

## 研究成果

「コシヒカリ」と収量が同等で、品質、食味が優れている京都府オリジナル新品種（「北陸246号」）を育成。（H29年 11系統→3系統、R元年 3系統→1系統）

■ 品種導入以前（コシヒカリ）  
 平均収量 505kg/10a 単価6,554円/30kg  
 販売金額 110,326円/10a

■ 品種導入後（オリジナル新系統）  
 平均収量 505kg/10a  
 ※特別栽培米として栽培

■ 年度 R2 R3 R4  
 作付面積 5ha 20ha 100ha

## 今後の展開

- 品種登録（6月品種登録出願）を進め、10月28日に「京式部」と名称決定。
- 高級京料理店での限定提供から始め、高価格帯米として専門店・百貨店への展開を目指します。
- 京都府中北部における「コシヒカリ」等に替わる品種として普及していきます。
- 本品種の特性を最大限発揮する栽培方法を確立し、府内での安定生産が出来るよう推進します。