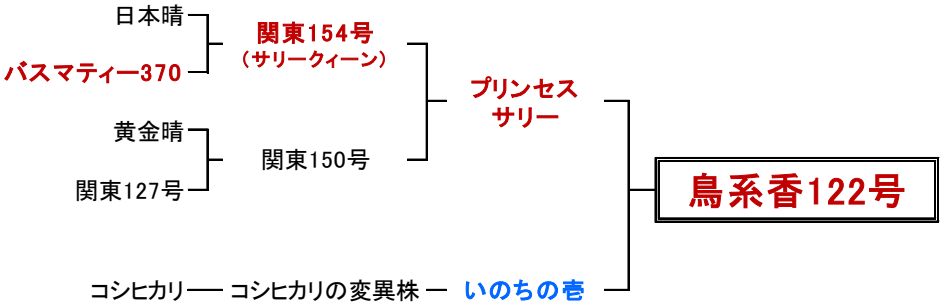
カレールウとの相性が良い長粒で低アミロースの香り米「鳥系香(とりけいかおり)122号」



「鳥系香122号」の系譜
2010年(平成22年)に鳥取農試で交配

「鳥系香122号」は、炊飯米にポップコーンの様な香りを持ち、さらにツヤと粘りがあるこれまでにない食味を持ちます。



「コシヒカリ」「鳥系香122号」

☆栽培上の特性☆

品種・系統名	出穂期（月/日）	成熟期（月/日）	稈長（cm）	穂長（cm）	穂数（本/㎡）	収量（kg/10a）	検査等級	白米アミロース含有率(%)	倒伏程度(0～5)	葉いもち病ほ場抵抗性	脱粒性	穂発芽性
鳥系香122号	**7/27**	**9/5**	**79**	**18.2**	**517**	**560**	**2等中**	**16.2**	**1.1**	**弱**	**難**	**かなり難**
コシヒカリ	7/31	9/8	91	17.7	468	581	2等下	18.8	4.0	弱	難	難

※鳥系香122号の収量は1.6mm篩い上、コシヒカリの収量は1.85mm篩い上の精玄米重

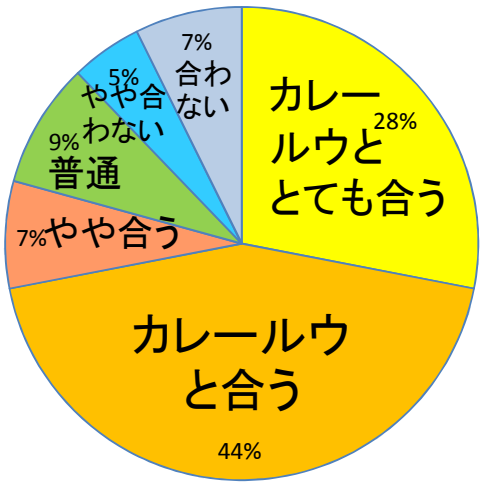
「鳥系122号」は、「コシヒカリ」並の熟期で、稈長が「コシヒカリ」より22cm程度短く、倒伏にやや強い。収量は10a当たり玄米で560kg程度、等級は2等中程度でアミロース含有率が「コシヒカリ」より2%以上低い。葉いもちほ場抵抗性は弱だが、脱粒性や穂発芽性が優れる。籾や玄米は「コシヒカリ」より長いが、外国産の「バスマティ」より短い。



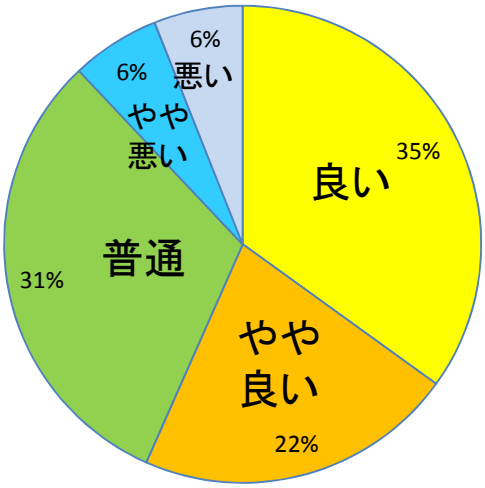
「鳥系香122号」の玄米及び籾



「鳥系香122号」の白米



カレールウとの相性テスト結果



ご飯の香りについて

※鳥取県内のカレーを売りにしている店舗18店舗における調査結果、実施者は顧客及び店舗関係者、合計85人（2017年3月13日現在、取りまとめ中）

カレーとの相性も良好とみられることから、さらに各店舗での評価データを整理するとともに、生産供給体制等についても検討し、2017年中の品種登録出願を目指しております。

農業試験場作物研究室　電話0857-53-0721