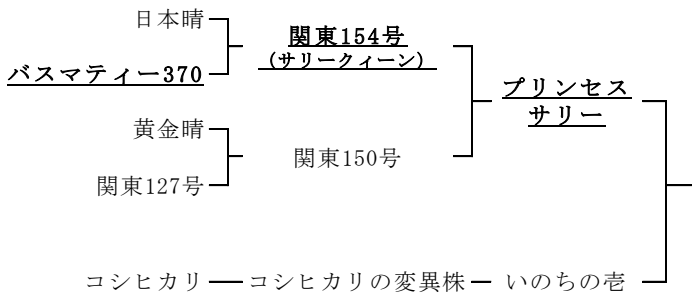


長粒でモチモチとした食感を持つ香り米

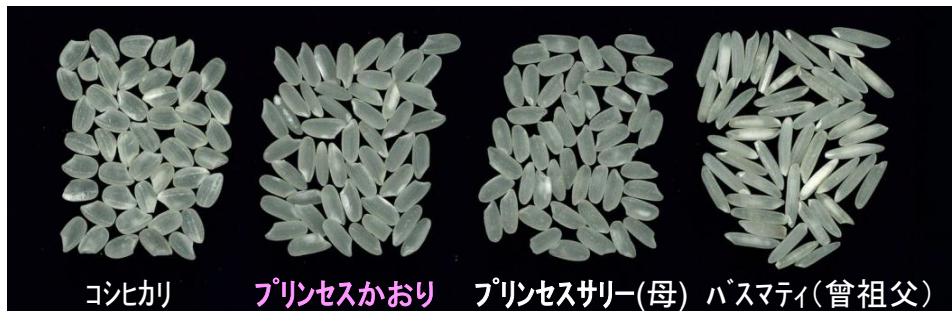
「プリンセスかおり」



「コシヒカリ」「プリンセスかおり」

「プリンセスかおり」の系譜

2010年(平成22年)に鳥取農試で交配
香り米をアンダーバーで示した



白米 標本

「プリンセスかおり」の栽培特性

形質	品種名 交配組合せ 母/父	プリンセス かおり (プリンセスサリー /いのちの壱)	コシヒカリ
移植期	(月.日)	5.14	5.14
出穂期	(月.日)	7.27	7.31
成熟期	(月.日)	9.05	9.08
稈長	(cm)	79	91
穂長	(cm)	18.2	17.7
穂数	(本/m ²)	517	468
収量	(kg/10a)	560	581
比較比率	(%)	96	100
千粒重	(g)	19.1	22.6
等級	(1~10)	2等中	2等下
倒伏	(0~5)	1.1	4.0
葉いもちほ場抵抗性		弱	弱
白米アミロース含有率(%)		16.2	18.8

【プリンセスかおりの特徴】

- 炊飯するとポップコーンの様な香りがする。
- 白米は「コシヒカリ」より長粒で、「バスマティ」より短い。
- アミロース含有率が「コシヒカリ」より約2%低く、ごはんがモチモチする。
- 成熟期は「コシヒカリ」と同時期。
- 収量は「コシヒカリ」よりやや少ない。
- 稈長が「コシヒカリ」より約10cm短く、やや倒れにくい。

注1)2015~2016年度試験成績

注2)穂もち、倒伏は無~甚の6段階評価

注3)精玄米重、千粒重のふり目はコシヒカリ:1.85mm

プリンセスかおり:1.6mm



コシヒカリ



プリンセスかおり

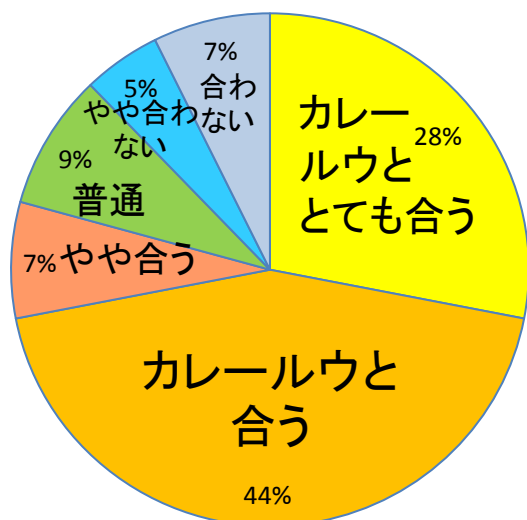


コシヒカリ

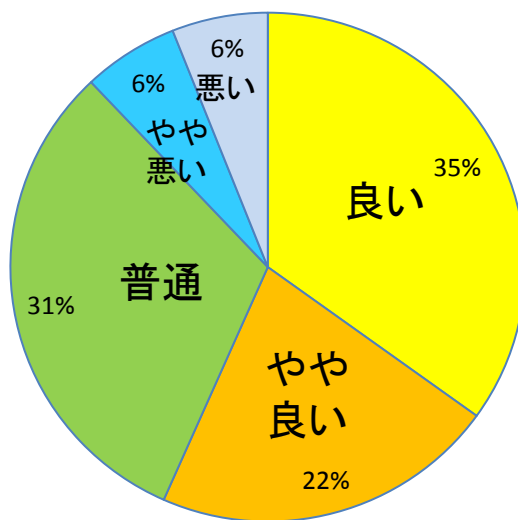


プリンセスかおり

玄米及び粳標本



カレールーとの相性について



ご飯の香りについて

「プリンセスかおり」のレストランでの評価

※鳥取県内のカレーを取り扱う店舗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）

【今後の予定】

県としては、他に例を見ない特徴を持つ「プリンセスかおり」を高価格のブランド品種として育てていきたいと考えており、今後はカレーだけでなく、他の料理との相性を調査する予定です。

また、生産供給体制、栽培方法等についても継続して検討する予定です。

○2017年9月品種登録出願、同年12月出願公表。