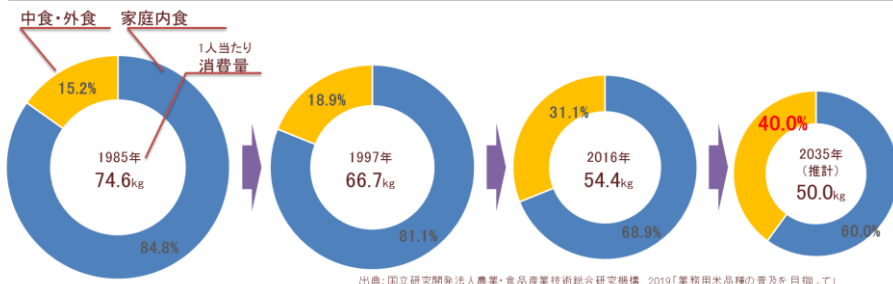


# 水稲多収品種の導入

## 【生活習慣の変化により業務用需要への比率が上昇】

○国産米需要確保のため安定的な供給が必要です。

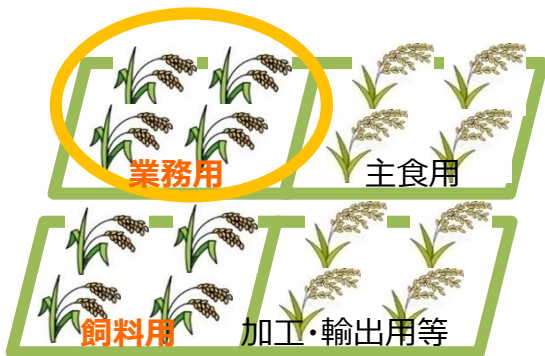


出典: 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 2019「業務用米品種の普及を目指して」

業態	展開例	実需者例
外食	丼もの、回転寿司等	回転寿司チェーン
中食	弁当、おにぎり等	弁当チェーン
企業給食、ケータリング	社員食堂、病院給食等	給食事業者
加工食品	パックご飯、冷凍米飯等	加工米飯・冷凍食品メーカー

## 【経営安定に向けたリスクヘッジに活用】

○需給環境次第で飼料用なども含めて、全体の経営面積の中で用途を分散することにより、経営安定につながります。



**リスクヘッジが可能に！**  
**複数年契約で長期安定的な販路を確保！**

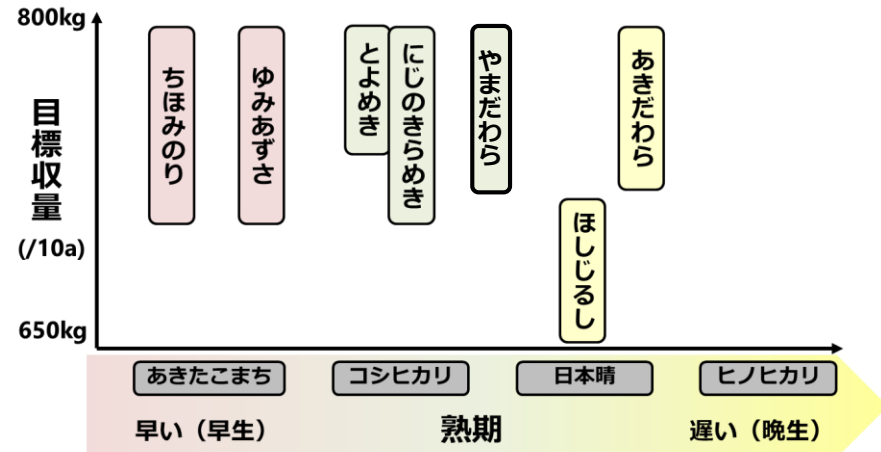
**順調に拡大！**

## 【全農推奨多収品種(令和5年産)】

○用途別に熟期の異なる品種を選定し、作業分散を！

品種名	品種特定
ちほみのり	・栽培適地は東北以南。多肥で700~800kg/10a。 ・食味はあきたこまち並で、外食・中食向き。短稈で倒伏耐性高い。
ゆみあずさ	・栽培適地は東北以南。多肥で700~800kg/10a。 ・いもち病に強く、短稈で倒伏耐性が高く良食味品種。
とよめき	・栽培適地は北陸・関東以西。多肥で750~800kg/10a。 ・除草剤感受性、飯米の粘りが少なく加工米、冷凍米飯向き。
にじのきらめき	・栽培適地は北陸・関東以西。多肥で700~800kg/10a。 ・短稈で耐倒伏が高く、高温登熟に強い。縞葉枯病抵抗性。
やまだわら	・栽培適地は北陸・関東以西。多肥で750~800kg/10a。 ・除草剤感受性、飯米の粘りが少なく加工米、冷凍米飯向き。
ほしじるし	・栽培適地は北陸・関東以西。多肥で650~700kg/10a。 ・コシヒカリ同等の良食味。短稈で耐倒伏性高く、縞葉枯れ病抵抗性。
あきだわら	・栽培適地は北陸・関東以西。多肥で720~800kg/10a。 ・玄米品質、食味はコシヒカリと同等。

## 【参考】全農推奨多収品種の熟期比較



(注)栽培地域によって熟期は変わる可能性がある。