



品種登録番号 第22117号 「海外持出禁止」(公示(農水省HP)参照)

炊飯後に褐変しにくく、食味に優れる二条裸麦新品種「キラリモチ」

＜概要＞

「キラリモチ」は、画期的な品質特性をもつ二条裸麦です。もち性であるため食味が優れ、機能性成分の β -グルカン(水溶性食物繊維)がうるち性品種よりも、1.5倍程度多く含まれます。ポリフェノールの一種プロアントシアニジンをほとんど含まないため、炊飯など加熱調理後も褐変しにくい特長もあります。

＜留意点＞

- ◆ 大麦縞萎縮病、うどんこ病に強く、耐倒伏性に優れます。
- ◆ 穂発芽性が「易」なので適期収穫を徹底してください。開花性があるので、赤かび病の防除は開花期に行います。
- ◆ 栽培適地は温暖地の平坦部です。
- ◆ 基肥N-P-K:6-6-6 追肥N-K:3-3 (kg/10a)



＜主な特長＞

● 炊飯後に変色しにくい。

→キラリモチは褐変の原因成分プロアントシアニジンをほとんど含まないため、加熱調理後も白さを保ちます。

● もちもちで美味しい。

→キラリモチは「もち性」品種なので、粘りがあります。

● β -グルカンが豊富

→ β -グルカンは大麦の水溶性食物繊維の主成分です。

18時間保温後の炊飯麦
(左:キラリモチ、右:イチバンボシ)

■麦ごはんの食味試験結果

品種名	白さ	香り	柔らかさ	粘り	味
キラリモチ	0.6	0.3	0.9	1.1	0.6
イチバンボシ	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ユメサキボシ	-0.4	-0.1	0.0	0.1	0.0

3カ年の平均値:各調査項目のイチバンボシ(標準品種)の評点を0とした相対評価で、-2~+2の評点を与えています。

+評価は白く、香りが良く、軟らかく、粘りが多く、味が良いことを意味します。

■60%精麦のポリフェノールと β -グルカン含量

品種名	総 ポリフェノール 含量(mg/g)	プロアント シアニジン 含量(μg/g)	β -グルカン 含量(%)
キラリモチ	0.15	0.7	7.2
イチバンボシ	0.32	55.7	4.7

表1「キラリモチ」と「ミカモゴールデン」の生育と収量の比較(平成21年～平成28年産の平均値)

品種	播性程度	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	稈長 (cm)	穗長 (cm)	穗数 (本/m ²)	容積重 (g/l)	千粒重 (g)	子実重 (kg/10a)
キラリモチ	I	4.6	5.21	73	6.2	841	852	34.7	421
ミカモゴールデン	I	4.7	5.19	91	5.1	775	720	38.0	419