

佐賀県研究成果情報（作成 2026 年 3 月）

【情報名】 水稻中生品種「ひなたまる」の精米歩合と食味評価

【要約】 「ひなたまる」の食味評価は、精米歩合 90%以下で向上、安定する。コイン精米機では、より削られる上白コースでの精米が望ましい。

【キーワード】 ひなたまる、精米歩合、食味官能評価、コイン精米機

【担当】 佐賀県農業試験研究センター・作物部・作物育種研究担当

【連絡先】 TEL 0952-45-8807・メールアドレス nougyoushikensenta@pref.saga.lg.jp

【分類】 技術者参考

【部会名】 土地利用型作物

【専門】 品質

【背景・ねらい】

本県が育成した水稻中生品種「ひなたまる」は、「ヒノヒカリ」と同等の良食味米であるが、生産現場では食味の評価が大きく異なる事例がみられる。本品種は精米の程度で食味評価が不安定となっている可能性があるため、「ひなたまる」の食味評価が向上・安定する精米条件を明らかにする。

【成果の内容】

1. 「ひなたまる」は、「ヒノヒカリ」と比較して、精米歩合が90%に達するまでの時間が長い。（表1）
2. 精米において重量比が90%下回り、歩合が低いほど、「ひなたまる」の米飯の外観は優れ、柔らかく、食味官能総合評価は高くなる。（表2）
3. コイン精米機での精米では、「ひなたまる」は「ヒノヒカリ」より硬く、削れにくく、標準コースでは、精米歩合が90%を超え、食味が低下するため、上白コースでの精米が望ましい。（表3）

【成果の活用面・留意点】

1. 「ひなたまる」の白米の白度、胚芽残存歩合および食味を考慮した適精米歩合は90%以下で、生産者や実需者が「ひなたまる」を精米する際の参考資料とする。
2. コイン精米機の性能や設定はメーカーや機種で異なり、標準コースでも食味・外観が向上する精米条件になる場合があるので、精米時は胚芽残存歩合や白度等の確認が必要である。

[具体的なデータ]

表1 各品種における精米時間と精米歩合との関係

年次	品種名	精米時間 (秒)						
		20	40	60	80	100	120	
2023	ひなたまる	精米歩合 (%)	95.7	93.0	91.2	90.5	90.0	89.0
		白度	30.4	35.6	39.8	41.1	42.6	43.5
		胚芽残存歩合 (%)	81.4	42.4	17.7	4.6	2.5	0.2
	ヒノヒカリ	精米歩合 (%)	96.2	92.6	90.7	89.2	88.5	87.3
		白度	29.5	36.2	40.1	43.1	45.2	46.5
		胚芽残存歩合 (%)	90.2	45.6	19.6	8.1	2.2	1.0
2025	ひなたまる	精米歩合 (%)	96.2	92.7	91.2	90.4	89.4	88.5
		白度	28.1	33.4	37.6	38.7	40.9	43.1
		胚芽残存歩合 (%)	82.5	35.5	14.0	12.0	3.0	0.5
	ヒノヒカリ	精米歩合 (%)	97.6	93.4	90.5	88.3	87.0	86.6
		白度	26.2	33.1	38.6	42.2	45.2	45.9
		胚芽残存歩合 (%)	98.5	73.5	30.5	10.5	5.0	1.5

注1)口部分は、精米歩合が90%に最も近い値を示す。

2)精米は試験用精米機TP-II型を使用し、白度はケットC-300白度計で測定した。

3)試料は農業試験研究センター内の圃場で栽培された玄米100gを供試した。

表2 「ひなたまる」の精米歩合が食味官能評価へ及ぼす影響 (2025年)

精米		食味官能評価項目					
精米歩合	白度	総合	外観	香り	味	粘り	硬さ
92%	37.0	-0.81**	-1.48**	-0.24	-0.58**	-0.24	0.24
91%	39.2	0.00	-0.54**	-0.05	0.24*	0.00	0.19
90%	41.2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
89%	44.0	0.14	0.38**	-0.10	0.10	0.10	0.00
88%	45.7	0.19	0.62**	-0.05	0.14	-0.10	-0.14
87%	47.3	0.43*	0.81**	-0.05	0.25	0.33*	-0.33*

注1)**は1%、*は5%水準で有意差があることを示す。

2)精米歩合90%のサンプルを基準として評価を行った。

3)数値が大きいほど基準より評価が高く、粘りは強く、硬さは硬いことを示す。

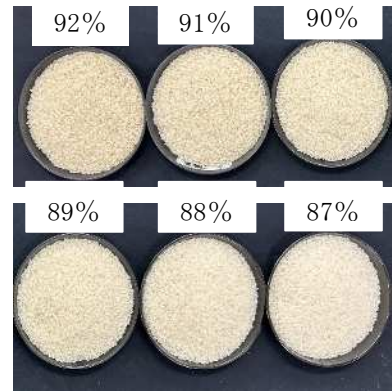


図1 「ひなたまる」の精米歩合別における精米後の外観

表3 コイン精米機の精米コースが精米歩合と食味へ及ぼす影響 (2025年)

品種		コイン精米機				試験用 精米機
		A社		B社		
		標準	上白	標準	上白	90%精米
ひなたまる	精米歩合 (%)	92.5	92.1	90.4	89.7	90.0
	食味総合値	-0.63**	-0.21	-0.11	0.11	0.00
	白度	36.5	40.0	40.4	42.0	42.3
ヒノヒカリ	精米歩合 (%)	90.6	89.2	88.2	87.7	90.0
	食味総合値	-0.13	0.00	0.00	0.20	0.00
	白度	40.5	43.5	43.6	44.7	41.6

1)白度はケットC-300白度計で測定した。

2)試料は、コイン精米機では玄米5000g、試験用精米機では玄米500gを供試した。

3)食味試験における基準品種は、試験用精米機で90%に搗精した精米を使用した。

4)上白コースとは標準コースよりも糠層をより削る精米コースである。

5)**は1%、*は5%水準で有意差があることを示す。

[その他]

研究課題名：佐賀水田農業を安定に導く水稻品種の育成

予算区分：県単

研究期間：2025年度～2029年度

研究担当者：田崎涼太、森則子、田淵翔伍、木寺雄大、広田雄二