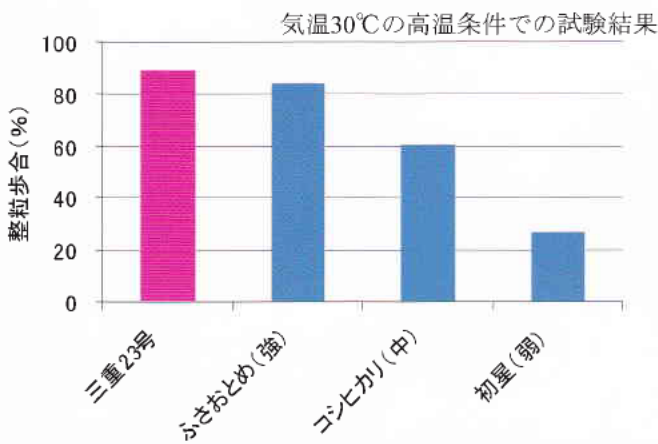
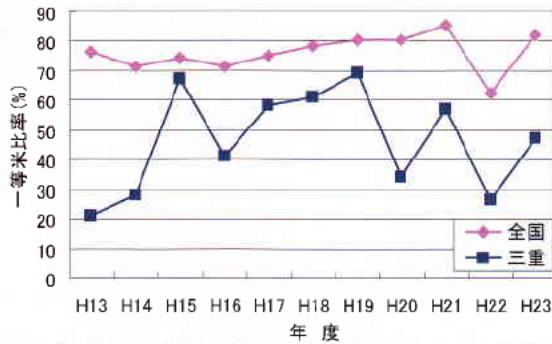


# お米がきれいで、もっちりとした食感をもつ 水稲新品種「三重23号」(結びの神)

夏季の高温の影響で、三重県産米の品質は全国平均と比べて不良で、また年次によるばらつきが大きいです。



「コシヒカリ」(右)に比べると、「三重23号」(左)の品質の良さは一目瞭然です

注)写真は気温30°Cの高温条件での玄米です

「三重23号」は高温で登熟しても、品質の低下が少ないという特長があります。

移植日: 4/25

品種名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	稈長 (cm)	収穫量 (kg/a)	粒大 (千粒重)(g)	いもち病 抵抗性
三重23号	7.13	8.14	77	58.1	23.7	やや強
コシヒカリ	7.17	8.22	91	57.6	22.6	弱

収穫時期は「コシヒカリ」より1週間程度早く、収穫量は同程度です。丈が短いので倒れにくく、いもち病に強いという特長もあります。



ご飯は光沢があり、「コシヒカリ」に比べ、あっさりした食感が特長です。



一定の品質基準をクリアした米だけが、「結びの神」という専用名称で販売可能です。

## 三重県農業研究所

〒515-2316 三重県松阪市嬉野川北町530  
TEL 0598-42-6357 FAX 0598-42-1644