

収穫時期
早生品種
9月上旬

こしいぶき

KOSHIIBUKI



コシヒカリの遺伝子を引き継ぐ、新潟米の代表早生品種。

コシヒカリよりも収穫時期が早いこと、良食味であることを育種目標に開発した品種です。県内の作付比率は約17%を占め、「コシヒカリ」に次ぐ主力品種です。玄米品質が良く、9月上旬に収穫できます。炊飯米はツヤがあり、適度な粘りがあります。冷めてもおいしく、家庭用から業務用まで幅広い用途に適しています。

登録年／育成者：平成15年／新潟県



食味評価会 コメント

柔らかめでさっぱりとした、料理を引き立てるお米!

コシヒカリのおいしさの特徴を受け継いだ、本県主食用米の主要品種。あっさり系で柔らかく、料理を引き立ててくれるお米です。どんなおかずにも合わせやすいので、家庭料理などにオススメです。



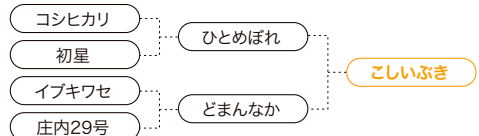
食味 評価

あっさり 粘り もっちり やわらか 硬さ しっかり

名前の由来

越後(こし)の新しい息吹(いぶき)という意味で、21世紀に登場するお米にふさわしく、コシヒカリの血統を受け継ぎ、新鮮で活力に満ちたイメージで、県民投票実施の結果、新潟県知事が命名しました。

系統図



こしいぶき開発ストーリー コシヒカリよりも収穫時期の早い新品種の開発

開発がスタートしたのは、平成5年のことでした。平成に入ると新潟県内ではコシヒカリの生産がますます増え、気象面や経済面から、コシヒカリ集中へのリスクがさらに高まりました。この状況を打開するために、コシヒカリと同様の食味の良さを持ち、かつコシヒカリよりも収穫が早い早生品種の開発がはじまりました。通常の2倍以上にあたる800種類もの交配組み合わせの中から選抜がはじまり、高品質、良食味の特徴を

持つ優良な7系統に絞り込み、気象変動の厳しい環境下でもチェックが行われました。さらに新品種の品質を安定させるために、1年間に2世代進めることができる沖繩の石垣島で研究を行い、開発期間の短縮化を図りました。その結果、およそ7年でコシヒカリに匹敵する新品種の開発に成功しました。