



みずほの輝き

MIZUHONOKAGAYAKI



冷めてもおいしい、
食味が優れた
晩生品種。

食味が優れた晩生品種です。粒が大きく艶やかな外観で、冷めてもおいしいことから、おにぎりやお弁当用に適しています。「コシヒカリ」より外観はやや優れ、うま味は同等で硬さは柔らかめです。

登録年／育成者：
平成23年／農研機構



炊飯米の外観がきれいで、食味も良い!

粒が大きくツヤがあり、冷めてももちり感が持続します。コシヒカリとは異なる、あっさり系のおいしさです。

「みずほの輝き」に適したメニュー

🍳 朝ごはん 🍱 弁当

さっぱりしているので、朝ごはん、夏ごはん（冷や汁など）に合います。冷めてもおいしいため、お弁当にも向いています。

食味評価

あっさり 粘り もちり



やわらか 硬さ しっかり



名前の由来

秋晴れの陽の光に照らされた、黄金色に輝く穂を連想して命名されました。



開発のねらい

食の外部化の進展により、今後も増加が見込まれる外食・中食産業向けの、加工米飯やおにぎり等に適するお米の開発が求められている一方、近年の温暖化傾向に対処するため、作期分散を可能にする晩生品種の開発が求められていました。炊飯米の外観が良く、加工用にも利用しやすい晩生の良食味品種として育成されました。