



つきあかり

TSUKIAKARI



ツヤがあり、
うま味にも優れる
良食味品種。

炊飯米はツヤがあり、うま味にも優れる良食味品種です。米は大粒で、炊飯したご飯粒も「コシヒカリ」より大きくなります。保温後もおいしさが持続するため、外食での店内炊飯や中食でのお弁当用として適しています。

登録出願公表年 / 育成者：
平成28年 / 農研機構



どんな料理にも合う、オールマイティなお米!

粒が大きく、艶やかで、ほどよいもちり感があります。食味に優れ、白飯として楽しめます。

「つきあかり」に適したメニュー

🍷 洋食(皿盛りのごはん)

粒が大きく食べごたえがあるので、揚げ物や肉料理など、味つけがしっかりしている洋食に合います。

食味評価

あっさり | 粘り | もっちり

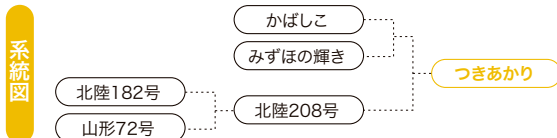


やわらか | 硬さ | しっかり



名前の由来

ごはんの外観が艶やかで、輝くように見えることから命名されました。



開発のねらい

移植時期・収穫時期を広く分散できる品種及び多収で生産コストの低減が可能で外食・中食需要も満たせる品種の要望に対応するため、早生品種で、収量性が高く、炊飯米の外観が良い良食味品種として開発されました。