



# にこまる

九州の新しいお米が、  
新しい未来をつくる。



# 抜群のおいしさと安定した品質で

つやと粘りに自信あり、暑さに負けないお米です。

「にこまる」は高温年でも多収・高品質と食味の良さを実現した、新しいお米です。笑顔がこぼれるほどおいしい品種である事と、丸々とした粒張りの良さから「にこまる」と名付けられました。近年、九州を初めとする西日本では温暖化の影響により、主力品種「ヒノヒカリ」(全国作付3位)では良質米の収穫が難しくなっており、問題となっていました。そのような中、新しく誕生した「にこまる」は「ヒノヒカリ」をしのぐおいしさと品質の良さ、安定した収穫量から、新たなブランド米として注目を集めています。



## 新品種 にこまる

暑い天候でもしっかり実る、  
「ヒノヒカリ」に代わるおいしいお米

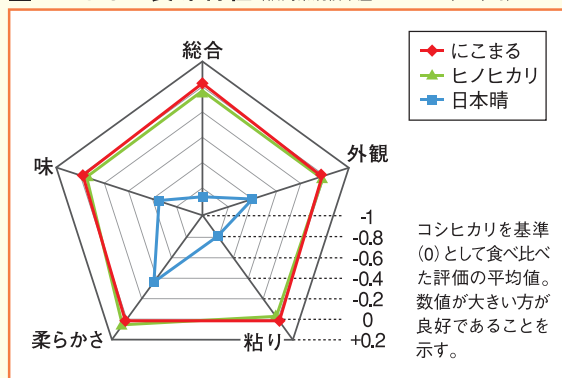


「にこまる」は、出穂・成熟が「ヒノヒカリ」よりやや遅い西日本に適した中生種です。高温で実っても玄米の品質が下がりにくい特長があり、2010年の記録的な高温下でも良好な品質を示し、「ヒノヒカリ」より明らかに高い一等米比率を記録しました。

また「にこまる」の食味は、光沢が良く、粘りが強く、「ヒノヒカリ」と同等かそれ以上です。『米の食味ランキング』では、長崎産の「にこまる」が4年連続で最高ランクの「特A評価」を受け、また全国各地の食味コンテストで入賞を果たしました。そのおいしさは、折り紙付きです。



■にこまるの食味特性 (福岡県筑後市産2000～09年の平均)



### 品種の特徴

- 西日本向けに開発された温暖化に強い米
- 成熟期が「ヒノヒカリ」よりやや遅い「中生種」
- 高温年でも安定した品質と収穫量が得られる
- 食味は光沢が良く、粘りが強い
- 精米時の歩留り(搗精歩合)が高い

### にこまるの食味コンテストでの受賞履歴

コンクール名	年次	受賞内容
米・食味分析鑑定コンクール (米・食味鑑定士協会主催)	2010 (第12回)	(総合部門)金賞×1 特別優秀賞×1 (その他部門)金賞×2 (出品数:2847点)
	2011 (第13回)	(総合部門)金賞×1 特別優秀賞×1 (その他部門)金賞×4 特別優秀賞×3 (出品数:3109点)
お米日本一コンテストinしずおか (静岡県主催)	2010	最優秀賞(全国1位) (出品数:397点)
あなたが選ぶ 日本一おいしい米コンテスト (山形県庄内町主催)	2010 (第4回)	優良賞(ベスト6)、入賞(ベスト30)、 高校生部門最優秀賞 (出品数:438点)
	2011 (第5回)	優良賞(ベスト6)、入賞(ベスト30) (出品数:440点)

# 期待に応える九州発のお米です。

## 安定した 収量確保

## 「ヒノヒカリ」より 10%近く多収

「にこまる」の収量は高温年でも安定しており、「ヒノヒカリ」より5～10%多収です。粒張りが良く、玄米の大きさが「ヒノヒカリ」よりやや大粒なことが多収に結びついています。倒れにくさなど、栽培しやすさも「ヒノヒカリ」と同等以上です。また、精米する時の歩留り（搗精歩合）も高く、同じ量の玄米からたくさんの白米を得ることができます。

### ■にこまるの栽培特性（育成地（福岡県筑後市）2000～09年の平均）

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/㎡)	精玄米重 (kg/a)	対比 (%)	玄米 千粒重 (g)
にこまる	8.28	10.15	84	20.3	335	62.8	108	23.1
ヒノヒカリ	8.26	10.12	84	19.7	364	58.3	100	22.5

### 生産者の声

#### 「ご飯のモチモチ食感が好評です」

「にこまる」は苗を伸ばしすぎないことに留意すれば、栽培管理はヒノヒカリと殆ど同じです。粒張りがよく収量も期待でき、炊きあがったご飯はつやと輝きがあり、にこまる特有のモチモチの食感は消費者に好評で、稲刈り前に予約でほぼ完売状態です。それまで他のブランド米を取り寄せられていた方も、にこまるを試食されると必ず追加注文がくるほどです。これからも消費者に喜んでいただける「にこまる」を生産していきます。



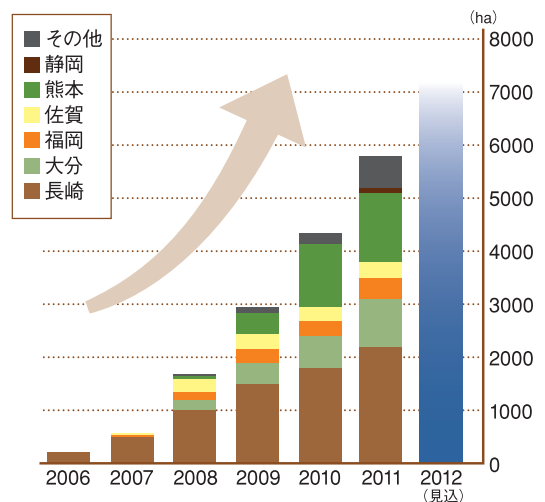
にこまる栽培歴5年  
長崎県 永田 惇さん  
(ぼてと倶楽部)

## 普及 実績

## 西日本各地に広がる 栽培実績

「にこまる」は平成18年に長崎県で普及が始まり、2011年度現在、長崎、大分、静岡の各県で奨励・認定品種として作付けされています。それ以外にも福岡、佐賀、熊本、岡山、高知、山口等でJA等の自主的な取組みによって作付けされており、2011年度には全国で推定5500ha以上の作付けがありました。これらの県を含めて合計14県で産地品種銘柄に指定されており、今後も栽培地域と作付面積の拡大が見込まれます。より多くの人に「にこまる」のお米が行き届くようになり、そのおいしさを実感いただく事で、「にこまる」の認知度の向上とブランド確立が期待されます。

### ■にこまるの普及面積（推定（ha））



### 研究者の声

## 「ヒノヒカリ」の後継品種として開発

「高温に強いお米」として各地で多くの品種が育成されていますが、「にこまる」はその中でも収量性や食味も高水準で、他の栽培特性もバランス良く備えています。「ヒノヒカリ」と比べ初期生育の違いなど、気をつける点はありますが、栽培適地で特性にあった栽培をしていただければ、必ず期待に応えてくれるでしょう。これからの西日本の稲作を考える上で欠かせない品種と思います。皆様、「にこまる」をよろしく願います。



九州沖縄農業研究センター  
稲育種グループ長

坂井 真氏

## にこまるQ&A

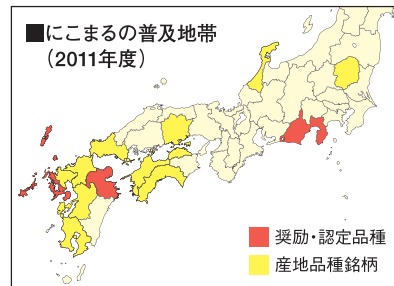
### Q1 栽培法は、どのようにすればよいですか？

A1 基本的には「ヒノヒカリ」の栽培管理に準じますが、苗の伸長が早く初期生育が大きいので、「ヒノヒカリ」に比べ初期生育をやや抑えて、徒長させないように管理する事が重要です。栽培マニュアルは下記で公開されています。

栽培マニュアル [http://www.naro.affrc.go.jp/publicity\\_report/publication/pamphlet/tech-pamph/021982.html](http://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/publication/pamphlet/tech-pamph/021982.html)

### Q2 現在の普及地帯はどこですか？

A2 2011年度現在、長崎、大分、静岡の各県で奨励・認定品種として作付けされています。それ以外にも福岡、佐賀、熊本、岡山、高知、山口等でJA等の自主的な取り組みによって作付けされており、今後も栽培地域と作付面積の拡大が見込まれます。



### Q3 「にこまる」の名前で検査・販売できるのですか？

A3 2011年現在、産地品種銘柄に指定されているのは長崎県、福岡県、佐賀県、大分県、熊本県、石川県、栃木県、静岡県、岡山県、山口県、愛媛県、香川県、高知県、鹿児島県の14県です。これらの県で生産された「にこまる」は、その銘柄名で検査を受けて販売する事ができます。

### Q4 生産用種子はどこで入手できますか？

A4 奨励品種採用県の他に、下記の種苗会社・団体から種子が市販されています。

(株)のうけん ☎075-594-0888 NPO法人新形質米普及会 ☎048-562-0257

(この他にも利用許諾契約を結んでいる団体があります。詳細は育成地(下記連絡先)へお問い合わせください)

自治体や農業者団体、企業等は、農研機構と所定の契約を結んでいただくことで、種子の増殖や販売も可能となります。

詳細は育成地(下記連絡先)にお問い合わせください。

参考 <http://www.naro.affrc.go.jp/patent/breed/breed-exploit/index.html>

#### 連絡先

### 九州沖縄農業研究センター(水田作・園芸研究領域)

〒833-0041 福岡県筑後市大字和泉496

TEL 0942-52-0647 FAX 0942-53-7776

メールアドレス [q\\_inet\\_u@ml.affrc.go.jp](mailto:q_inet_u@ml.affrc.go.jp)

#### WEB

研究所WEB <http://www.naro.affrc.go.jp/karc/index.html>

「にこまる」特設ページ

<http://www.naro.affrc.go.jp/karc/contents/ondanka/ondanka2/index.html>

