

- 「だて正夢」の特徴② -

《食味の特徴》

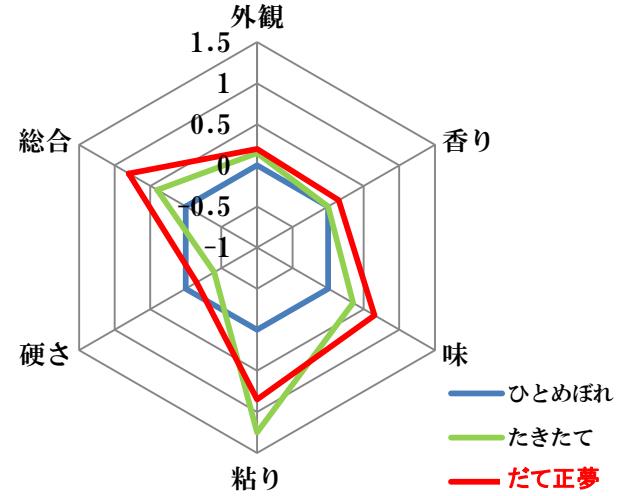
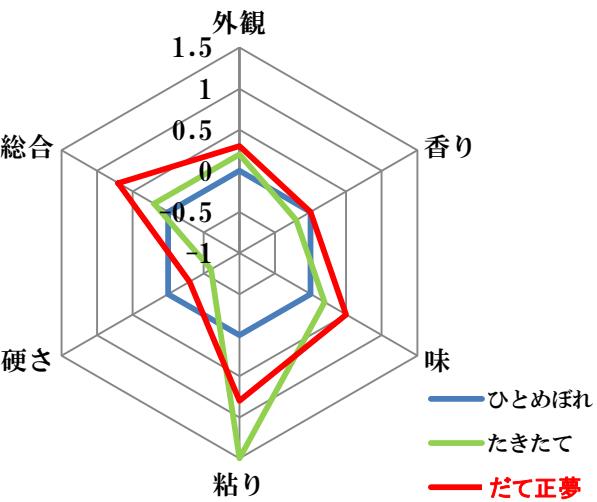
“食味の良さ”と「もちり」した
“粘り強さ”が特徴。

炊きたてでの食味はもちろん、特に
放冷した状態での味（甘み、舌触り）
や粘りの評価が高い。



◇炊飯直後

◇炊飯4時間後



まさゆめ
極良食味新品種 「だて正夢」

- 「だて正夢」の炊き方のポイント -

《炊き方》

加水量は、ひとめぼれ等一般のお米に比べて、2割程度減らしてください。

(目安) だて正夢 ~ お米1合に対して水180g (cc)

ひとめぼれ ~ お米1合に対して水225g (cc)

《お問い合わせ先》

宮城県農林水産部農産園芸環境課

〒980-8570 仙台市青葉区本町三丁目8-1

TEL 022-211-2841



- ご挨拶 -

日頃より「みやぎ米」を御愛顧いただき、心より御礼申し上げます。

「だて正夢」は、宮城県古川農業試験場で開発された、我が県の新しい主力品種で、これまでの「みやぎ米」にない「もっちり」とした食感を持つ「噛むほどにお米本来の甘みが溢れ出すお米」です。

「ひとめぼれ」より粘りが強く、冷めても美味しく食べることができて、冷害や病気に強いという特長を備え、親に宮城県が育成した「げんきまる」と北海道で育成された「おぼろづき」の血を引く、低アミロースの極良食味品種が「だて正夢」です。



宮城県知事 村井 嘉浩

我が県では、皆様に馴染みのある「ひとめぼれ」「ササニシキ」に加え、新品种「だて正夢」、さらには玄米食向け品種「金のいぶき」を品揃えし、新しい「みやぎ米」として皆様の食卓にお届けしたいと考えております。

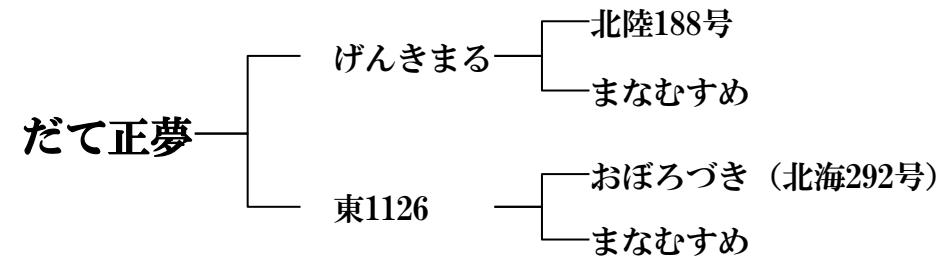
このため、「だて正夢」は、基準に従って栽培できる農家が生産し、さらに出荷段階においてタンパク含量などの品質基準に合格した米を厳選しており、新しい「みやぎ米」のプレミアムブランド米として皆様に御満足いただける米であると自負しております。

皆様にすばらしい食の経験をお届けできる「だて正夢」を御賞味いただくとともに、この「だて正夢」を生み出した宮城県が誇る「ひとめぼれ」「ササニシキ」も、改めてお試しください。

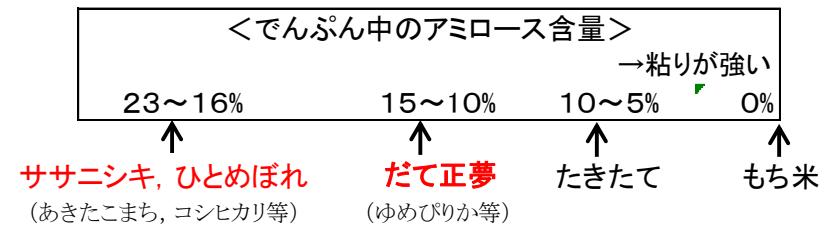
これからの「みやぎ米」にどうぞ御期待ください。

- 「だて正夢」の特徴① -

《来歴》



- 宮城県古川農業試験場で育成し、平成28年3月に宮城県水稻奨励品種に指定した極良食味品種。平成30年度の本格デビューに向け、準備を進めている。
- 障害型耐冷性は極強でひとめぼれより倒伏に強い。
- 出穂期,成熟期はひとめぼれよりやや遅い。
- アミロース含量は12%程度で、ひとめぼれ(16%前後)と低アミロース品種たきたて(5%前後)の中間



アミロース含有率

