

2019年秋、食卓に並ぶお米の新品種

# ひめの凜<sup>りん</sup>



## お米の特長

- ①大粒で透き通るような美しさ
- ②華やかな香り、しっかりとした噛みごたえ
- ③口の中にずっと広がる上品な甘み
- ④炊きあがりツヤツヤ、冷めてもおいしい
- ⑤夏の暑さに強く、たくさん収穫できる

## ロゴデザイン・ネーミングに込めた思い

ロゴデザインは古事記にも記されている、愛媛の地名の由来となった女神「愛比売(えひめ)」がモチーフ。米粒の形を女性の髪と顔に見立て、上品でモダンなデザインにすることでお米の華やかな香りと味わいを表現しました。ネーミングは夏の暑さに強く、大粒でしっかりとした噛みごたえながら、華やかな香りと味わいを備えているという「凜とした」魅力を表しています。

## 開発者からひと言!

食味ランキングで『特A』をとれる、とびきりおいしい品種をつくりたいという思いで、「おいしさ」にこだわって選びぬいたお米です。私たちが自信をもって送り出すお米、ぜひ食べてみてください。今年の秋、県内主要スーパーや産直市などで販売予定です!

愛媛県農林水産研究所  
農業研究部 作物育種室  
主任研究員  
みなくちさとし  
水口 聡さん

▲農林水産研究所内試験ほ場にて



「おいしい」「夏の暑さに強い」「収穫量が多くて栽培しやすい」という三拍子そろった優れもの!

# 愛媛の幸に ニューフェイス誕生!

美しい

おいしい

愛情をたっぷり浴びて育ちました

温暖な気候と豊かな自然の恵み、そして生産者たちの「より良い品を消費者へ届けたい」との思いを受けて育つ愛媛産品。日々、誕生する新品種や新技術のなから、2019年注目のニューフェイスを紹介いたします。

愛媛の生産者さんががんばってるけん、食べて・買って応援してねえ~♪

お米とプリが皆さんの食卓へ並ぶのはもう少し先ですが、ご期待ください!

「さくらひめ」は卒業式や入学式のお祝いにおすすめです!

農林水産研究所 主任研究員 岡本 充智



農林水産研究所 担当係長 山下 浩史

世界が注目するデルフィニウムの新品種

# さくらひめ



## 花の特長

- ①ピンク色の発色が非常に鮮明
- ②生育が良好で草丈が高く、切花長も長い
- ③一枝あたりの花数が多く、花にボリューム感がある

## 花の国際博覧会で金賞受賞



昨年11月、台湾で開催された「2018 台中フローラ世界博覧会」の国際室内花卉コンテスト(切花部門)において、金賞を受賞(出展団体13団体)。スプレー咲の桜にも似た可憐なピンク色の花が観覧者を魅了しました。

農産園芸課 ☎089-912-2570

## お店に並ぶ時期は?

県内では、11~6月にかけて、一部の生花店や産直市で購入できます。

“チョコ”で養殖魚の切り身の変色を抑制する新技術

# チョコプリ



脂ののりが良い養殖プリは通常、生き締め後48時間程度で肉色、特に血合筋が変色(褐変)してしまうのが悩み。そこで、チョコレートに含まれるカカオポリフェノールを出荷前のプリに与えることにより、血合筋の変色を大幅に遅らせることが可能となりました。プリの流通拡大が期待されます。



通常プリ(2日目) チョコプリ(5日目)

チョコレートを食べさせたプリ“チョコプリ”の切り身は、鮮赤色の血合を長時間維持することができます!

## みきゃんの理科教室



みきゃん

どうしてチョコプリは5日経ってもキレイきゃん?

プリの切り身の変色は、筋肉中の色素「ミオグロビン」が酸化して「メトミオグロビン」に変化することで生じるんや。カカオ効果で、この酸化反応を抑えるんよ。



みきゃん