

【第三種郵便物認可】

# ポリフェノール5倍

コシヒカリに黒米交配

バイオベンチャーエンタープライズ（茨城県つくば市）は、黒米を掛け合わせた米の新品種「コシヒカリつくば黒1号」を開発した。抗酸化作用を持つポリフェノールの含有量が通常のコシヒカリの

約5倍ある機能性米。玄米のほか、レトルトパック米飯、玄米フレークとして今年度から試験販売を始める。将来は種もみの販売も計画している。

同社はコシヒカリと東南アジア原産の黒米を掛け合わせて約3年で「コシヒカリつくば黒1号」を開発。2012年8月に品種登録を出願した。

加工パックご飯」を144パック試作した。「もちもちして、香りや味も良い」と評判が良かったことから、今年は作付け規模を10ha以上に拡大。400～500kgの収穫を見込む。150kgの米が入ったパックご飯を1000パック作つて、1パック500円

越後製菓（新潟県長岡市）の協力を得て、昨年、初めて試験栽培を実施。作面積は2haで、約20kgの米を収穫。このうち約10kgを使って、高压で米に水を吸わせて煮た「高圧浸漬（しんし）

加工パックご飯」を直付面積は2haで、約20kgの米を収穫。このうち約10kgを使って、高压で米に水を吸わせて煮た「高圧浸漬（しんし）」を販売する計画だ。

同社は農業・食品関連

の事業者などにライセン

スを供与して、地域アラ

ンドとして育てる予定

程度で販売する計画だ。

（茨城のリーゼン）

（茨城のリーゼン）