

黒むすび 赤むすび

富山県では、「コシヒカリ」のおいしさを活かした富山オリジナルの黒米「黒むすび」・赤米品種「赤むすび」を育成しました。

「黒むすび」「赤むすび」は従来の黒米・赤米より、色つやが良く、美味しいお米です。



玄米

稲穂



コシヒカリ

赤むすび

黒むすび

(上)黒むすび (下)コシヒカリ

黒米うるち 黒むすび

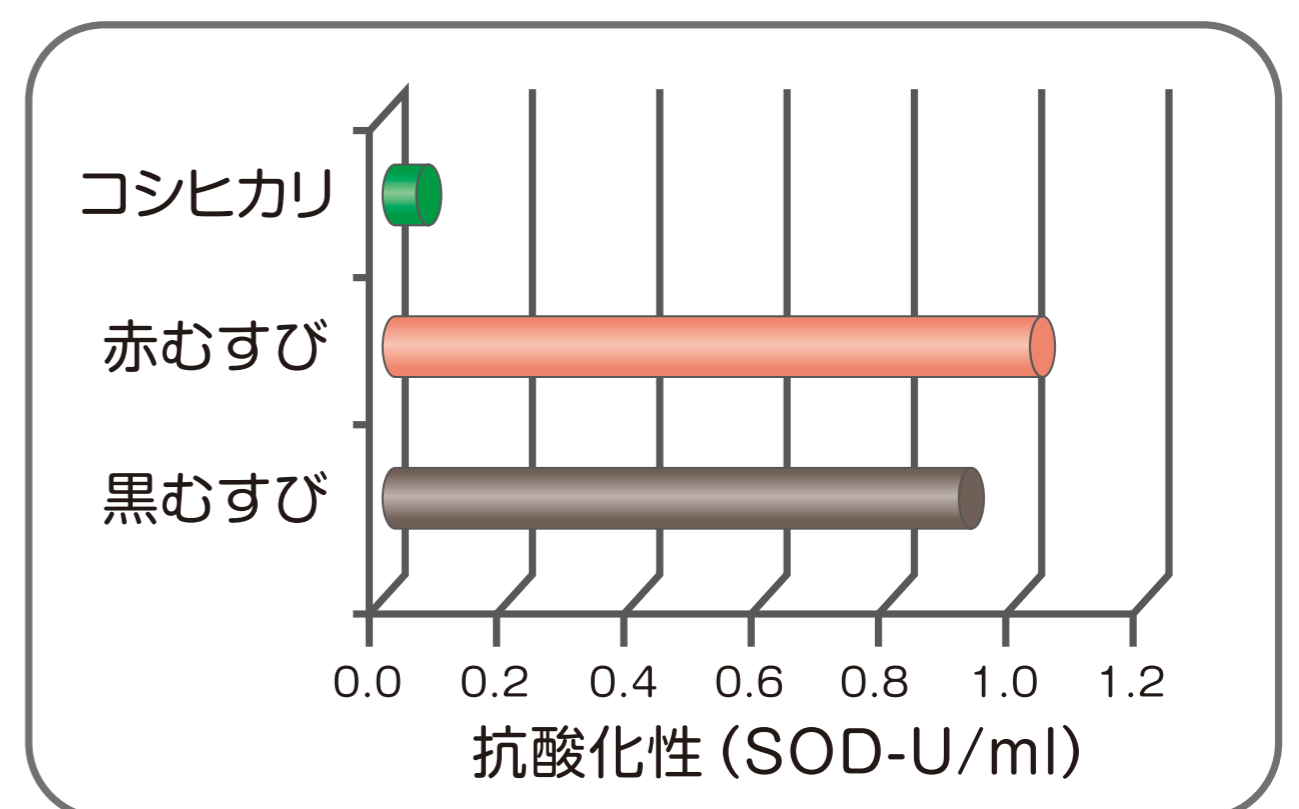
「コシヒカリ」を基に、玄米色を黒くした品種。
黒米の色素は、抗酸化性に優れるアントシアニンである。

赤米うるち 赤むすび

「コシヒカリ」を基に、玄米色を赤くした品種。
赤米の色素は、抗酸化性に優れるタンニンである。

抗酸化性とは？

動脈硬化、がん及びアレルギーなどの原因となる活性酸素の働きを抑制する性質。



出典:富山県農林水産総合技術センター

命名

- ①「むすび」は、「縁結び」、「結果が実る」、「仲良くする」に通じるめでたいイメージ。
- ②見た目を想像しやすく、3色おにぎり等にも活用できる名称。

今後

それぞれのお米の特長を生かした炊きこみ用の食品や、天然色素を活用した加工食品など、富山オリジナルの特産品への活用が期待されています。

