

愛媛に新しく美味しい
お米が産まれました。



美しくつよく 華やかなお米

ひめの凜

HIME NO RIN



2019年 秋 新登場

美しく、味が良く、しかも夏の暑さに強い

愛媛の新しいお米「ひめの凜」



愛媛のみなさんに知ってほしい!

「ひめの凜」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 口の中にすっと広がる上品な甘み
- ④ 炊きあがりツヤツヤ、冷めても美味しい
- ⑤ 夏の暑さに強く、たくさん収穫できる

高温年の品質比較

品種名	整粒	乳白粒	腹白	基部	乳白+腹白+基部
ひめの凜	74.0	0.8	0.2	0.2	1.2
ヒノヒカリ	69.2	2.9	0.4	0.4	3.7
にこまる	71.7	2.2	0.3	0.6	3.0

高温に強い!



収量・品質の比較

品種名	稈長 (cm)	穂長 (cm)	倒伏 (0-5)	精玄米重 (kg/a)	収量比 (%)	千粒重 (g)	検査等級	食味総合評価
ひめの凜	78	21.1	0.0	55.6	107	24.0	1.3	+0.450
ヒノヒカリ	81	20.0	0.0	51.9	100	22.7	1.6	+0.300
にこまる	84	20.0	0.1	57.0	110	24.1	1.2	+0.250

食味評価が高い!

※食味総合評価は日本穀物検定協会調べ(平成28年度)

栽培上のメリット ~ヒノヒカリとの比較~

- ① 収量が多い
- ② 同程度に倒伏しにくい
- ③ 1等比率が高い
- ④ 千粒重が重い



美しくつよく 華やかなお米

ひめの凜

HIME NO RIN

美しく、つよく、そして華やかに
ロゴデザイン・ネーミングに込めた想い

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」をモチーフに、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、お米そのものの華やかな香りと味わいを表現しました。

また「ひめの凜」というネーミングは、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たお米の、凜とした魅力を表現しました。

16年の歳月をかけて誕生! 開発者たちの想い

食味ランキングで「特A」を獲れるとびっぴりおいしい品種を作りたいという想いで、「おいしさ」にこだわって選り抜いたのが「ひめの凜」です。しかも、おいしいだけでなく、夏の暑さに強く、収量が多くて栽培しやすいという三拍子揃った品種です。私たちが自信を持って送り出すお米ですので、ぜひ食べてみてください。

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 水口 聡

