

# 新之助の特徴

## 米どころ新潟の情熱があふれる

肥よくな大地、雪どけの清流、米づくりに適した気候風土が広がる新潟県。日本随一の米どころである新潟県には、米づくりの長い歴史と伝統が息づいています。先人たちが築き上げてきた確かなノウハウに、作り手の熱い想いを込めて。米どころ新潟のプライドをかけて研究&開発された「新之助」を、ぜひ一度ご賞味ください。



## 大粒の美しい輝きとツヤ

大きな粒が自慢の「新之助」。炊き上がりはさらに美しく、お米がまぶしいほどに輝きます。これは、水をたっぷり吸い込みながら、ほどよい“粘り”をお米の表面まで届けているから。大粒で形の良い、ふっくらツヤツヤのご飯。見た目の美しさとあふれる存在感は、そのまま「新之助」の豊かな味わいに表れているのです。



## 豊かな甘味とコク、食感が魅力

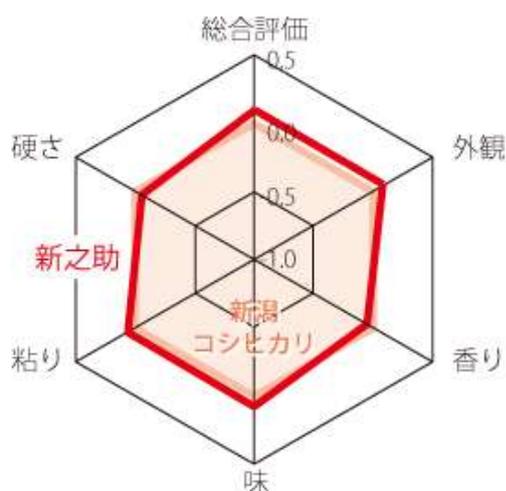
「新之助」を初めて口にするとき、きっと誰もがまろやかな甘味とコクの深さに心地良い驚きを感じることでしょう。おいしいお米の条件をしっかりと満たしているからこそ、豊潤な味わい。上品な粒感と、弾力ある食感も忘れられない余韻に。ふんわりひろがる香り、豊潤な甘みとコク、しっかりとした粘りと弾力を併せ持つ「新之助」は、優しい口あたりで、食卓に笑顔と幸せを運びます。

## 冷めてもおいしいご飯

「新之助」は、ごはんが冷めてもお米の表面や粒全体が硬くなりにくい特長があります。おにぎりやお弁当はもちろん、電子レンジで温めなおしたご飯でも、お米本来のおいしさをキープ。炊飯後、時間をおいてお米を食べることも多くなっているという、現代の食生活の中でも、おいしさを味わえる、うれしいメリットです。

## コシヒカリとは異なるおいしさを提供

コシヒカリとはベクトルが異なるおいしさを持つ米を提供したい——新潟県では、新潟県農業総合研究所を中心として新品種の開発を進めた結果、ついに「新之助」が誕生しました。「新之助」は食味官能試験の結果、外観、香り、味、粘り、硬さ、そして総合評価のいずれにおいても、新潟コシヒカリと同レベルの高い評価が得られています。しかしその特徴は大きく異なります



食味官能試験結果

（平成24年産／新潟コシヒカリを0としたときの数値）

\*新潟県農業総合研究所調査

## 食味の要素がすべてトップレベルにある新品種 ～ツヤがあって、おいしい～

大粒できれいなツヤのある「新之助」は、ほんのりとした香り、豊潤な甘みとコク、しっかりした粘りと弾力を併せ持ちます。そしてそれらの結果として、その食味は高く評価されています。

測定項目	食味官能評価値 (総合) (注1)	味度メーター 測定値 (注2)	千粒重 (注3) (g)
<b>新之助</b>	<b>0.550</b>	<b>87.8</b>	<b>23.6</b>
参考	他道府県産品種 A	0.300	22.1
	他道府県産品種 B	0.300	23.5
	他道府県産品種 C	0.250	23.2

※「新之助」は現地試験等全7ヶ所、他品種は出回り品各2産地を調査（平成26年産）

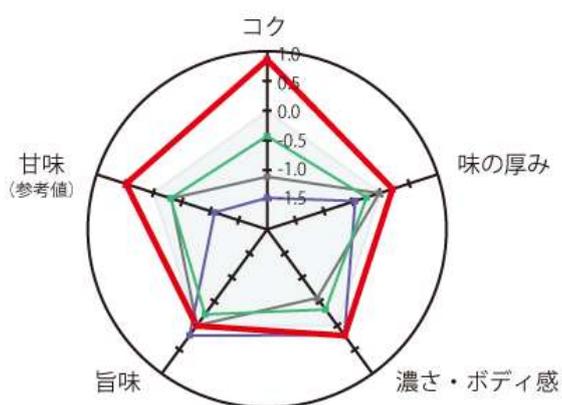
注1：「おいしさ」の食味官能評価値は、各品種の最高値と比較。数値が大きいほど優れる【穀物検定試験協会調査】

注2：味度メーターによる測定値。各品種の平均値と比較。数値が大きいほど炊飯米の光沢が優れる【新潟県農業総合研究所調査】

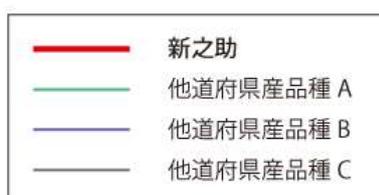
注3：千粒重は、水分15%時の千粒の重さ。各品種の平均値と比較【新潟県農業総合研究所調査】

## コクと甘味、そして味の厚みが、豊潤なおいしさを醸し出す

新品種「新之助」と代表的な米の品種について、それぞれの味を味覚センサーにより数値化を行った結果、米のおいしさに関連するコク、味の厚み、濃さ・ボディ感、旨味、甘味すべてにおいて、「新之助」は平均値よりも高いことがわかりました。特にコクと甘味、味の厚みに特徴があり、その数値は他道府県産の代表的な品種とは大きく異なることがわかります。この味の積み重ねが、「新之助」の豊潤なおいしさの源となっているのです。



炊飯米の味のバランス (平成 26 年産)



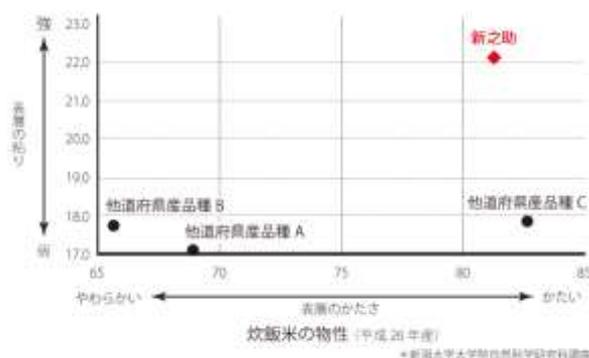
※ 平均値を示す「0」は、新之助と他道府県産米 3 品種の平均。  
※ 1.0 目盛りが濃度差約 20% (大多数の人間が異なる味わいと感じる濃度差) を示す。  
※ 「甘味」は他のセンサーに比べて、選択性が低いため、参考値として記載。

\* 味香り戦略研究所調査

## タンパク質が低く、適度なアミロース含量

「新之助」には、理想的な比率で、タンパク質とアミロースが含まれています。

ほぐれやすいが、粘りもある～「硬さ」と「粘り」という相反する要素を兼ね備える新品種～



\* 新潟大学大学院自然科学研究科調査

「新之助」の表層は、他品種と比べて硬めでありながら、粘りが強いことがわかりました。しっかりとした粒感と粘りが両立しています。

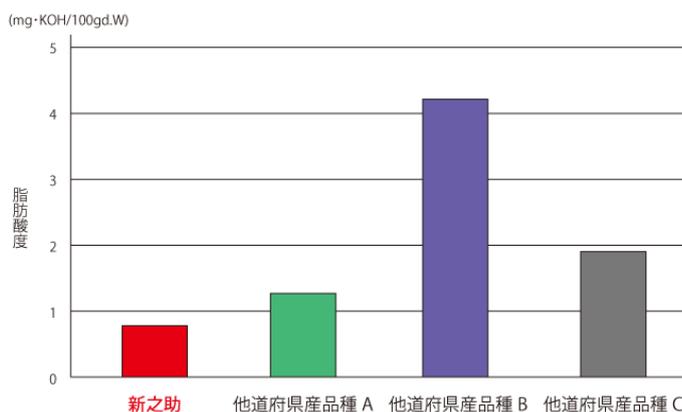
## 貯蔵中の品質劣化が少ない

### ～長期貯蔵でもおいしさを維持～

「新之助」は他の品種に比べて、高温下での長期貯蔵後も脂肪酸度が低く、品質が低下（古米化）しにくいことがわかりました。

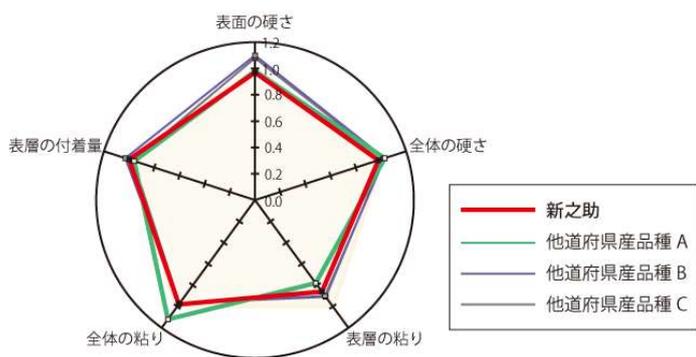
※脂肪酸度：貯蔵中の脂肪酸分解の指標。高いほど品質が劣化していることを示す。

「新之助」は他の品種に比べて、貯蔵における米飯物性の劣化が少ないことがわかりました。このため長期貯蔵を行っても、そのおいしさを保ちます。



貯蔵（35℃・3ヶ月）における脂肪酸度（平成26年産）

※新潟大学大学院自然科学研究科調査



貯蔵（35℃・3ヶ月）における物性値の変動率（平成26年産）

※新潟大学大学院自然科学研究科調査

※貯蔵前の各物性の値を1とし、35℃3ヶ月貯蔵後の物性値を変動率で示す。1に近いほど物性の変化が少なく、きれいな五角形を示すほど食味の変化が少ない。



（新之助ホームページより）