

# 佐賀県産ひよくもちの特徴

1971年に福岡県にて育成、誕生しました。ヒヨクモチの「ヒヨク」は、九州の平坦な肥沃地帯という意味です。主に九州で生産されていますが、特に佐賀県産のヒヨクモチが有名です。

炊いても硬くなりにくいのが特徴で、きめが細かく粘りのある食感が特徴です。

佐賀は全国有数のもち米主産地です。

佐賀で作られているもち米の総称を「佐賀よかもち」としています。「佐賀よかもち」はもち米本来の風味がたっぷりとつまった、もち米の中のもち米。ひきや粘り、ふくらみも十分で、おもちゃやお菓子、あらねなどいろいろな形で利用されているもち米です。

## 佐賀よかもちの特長



色つやがよく、粘りと柔らかさがあるため、もちや和菓子に最適です。また炊いても硬くなりにくく、おこわや赤飯にも最適です。



もち米はうるちの花粉がつくと、うるち米になってしまう性質があるという面でも、もち米だけを専門的につくる「もち米団地」による生産方式を実施。そうした生産方式でうるち米混入を防止し、高品質米生産にも取り組んでいます。

### 系 歴

- 西海62号
- 祝標

**ヒヨクモチ**  
※育成場所：九州農試

### 玄米粒



- 千粒重/21.5g
- 容積重/811g/l

### 採用年次

- 昭和46年

### 栽培面積

- 5,645ha (29年産計画)

### 収 量

- 精初重/660kg
- 玄米重/500kg

### ●育成カレンダー



- 播種期 (5月22日～)
- 田植期 (6月24日～)
- 出穂期 (9月6日～)
- 収穫期 (10月22日～)

