

水稻新品種‘南国そだち’の特性



写真-1 草姿の比較
中央が‘南国そだち’



写真-2 穂ばらみ期を19°Cの水中で経過させた場合の不稔の発生程度 左：‘南国そだち’、右：‘とさぴか’



写真-3 精および玄米の比較
左から‘とさぴか’、‘南国そだち’、‘ナツヒカリ’

新品種‘南国そだち’の試験結果(2002~2004年度・3カ年平均)

品種・系統名	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	穗長 (cm)	穗数 (本/m ²)	玄米重 (kg/a)	収量比 (%)	千粒重 (g)	品質 (1-9)	アミロース (%)	タンパク (%)
‘南国そだち’	6月19日	7月22日	64.4	17.3	521	47.8	107	22.5	4.0	15.0	7.9
(対)とさぴか	6月12日	7月19日	56.0	16.8	537	45.2	100	21.6	4.3	17.0	7.9
(比)ナツヒカリ	6月24日	7月27日	71.7	17.3	501	47.1	105	21.8	3.3	14.0	8.1
(参)コシヒカリ	7月4日	8月7日	84.9	20.0	462	51.3	114	20.5	4.7	14.7	7.4

稚苗を4月15日に移植、施肥量は窒素成分で9kg/10a。品質は1-9ランクで、1~4が1等、5~6が2等、7~8が3等。

農業技術センターで育成し、本年度に品種登録申請した‘南国そだち’について紹介します。

表に‘南国そだち’の特性を示しました。熟期ならびに草丈は、極早生の奨励品種である‘とさぴか’、‘ナツヒカリ’の中間であり(写真-1)、4月中旬に稚苗を移植しても7月20日頃には収穫できます。また、‘とさぴか’、‘ナツヒカリ’に比べ耐冷性が強く、穂ばらみ期にあたる6月上旬が低温であっても不稔の発生が少ないため(写真-2)、収量の年次間差が小さく‘とさぴか’より多収とな

ります。玄米は‘とさぴか’より丸みをおび、千粒重が大きく、外観品質はやや優れます(写真-3)。さらに、‘とさぴか’に比べアミロース含有率が低いため、米飯の粘りが強く、食味は‘コシヒカリ’と比較しても遜色のない評価が得られています。

‘南国そだち’は、2006年度から本県の奨励品種として、平坦部の早期栽培地帯で本格的な作付けが開始されます。

(水田作物担当 高田 聖 088-863-4916)