

農業技術センターニュース

目次			
酒造原料米に活用できる多収性水稻品種 ‘とよめき’、‘たちはるか’	..1	水耕栽培によるオオバの生理障害の再現 (多量要素の欠乏症状)	..4
播種および定植時期の違いが ニラの抽だいに及ぼす影響	..2	促成ピーマンの光合成特性	..5
トルコギキョウ斑点病対策 ～キルパーの効果的な処理方法～	..3	高知県産シトウの抗酸化能の評価	..6

酒造原料米に活用できる多収性水稻品種 ‘とよめき’、‘たちはるか’

表1 ‘とよめき’ と ‘たちはるか’ の栽培特性

作型	品種	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	稈長 (cm)	穂長 (mm)	穂数 (本/m ²)	収量		耐倒 伏性	穂発 芽性	脱粒性	いもち病 抵抗性
							(g/m ²)	対照比				
早期	とよめき	7/4	8/10	76	207	373	628	127	やや強	中	難	弱
	(対照) フクヒカリ	6/25	7/29	69	179	428	493	100	中	やや易	難	中
普通期	たちはるか	8/26	10/8	85	207	394	547	127	強	中	難	強
	(対照) アキツホ	8/16	9/21	76	195	396	432	100	やや強	中	やや難	中

注) 移植: 早期: 4月上旬、普通期: 6月上旬、施肥: LP複合444Eを窒素施肥量で7g/m²で施用、栽植密度: 20.8株/m²で栽培。対照品種に比べて優れる形質を赤塗り、劣る形質を青塗りで示した。

表2 ‘とよめき’ と ‘たちはるか’ の酒造適性

作型	品種	玄米 千粒重 (g)	玄米蛋白質 含有率 (%)	精米適性		吸水性			蒸米酵素 消化性 (Brix度)
				時間 (分)	砕米率 (%)	吸水率 (%)	速度比		
早期	とよめき	23.5	6.91	10:13	17.6	25.7	30.8	1.20	10.0
	(対照) フクヒカリ	24.7	7.92	16:35	19.4	22.3	30.1	1.35	9.9
普通期	たちはるか	24.5	7.04	15:05	12.1	27.0	32.0	1.19	10.9
	(対照) アキツホ	24.0	8.24	18:49	18.4	25.9	30.5	1.18	10.1

注) 表1で収穫したサンプルを用いた。赤塗り、青塗りは表1と同じ。



写真 各品種の玄米

本県の清酒メーカーから安価で酒造適性の高い酒造原料米の生産拡大が求められています。そこで、当センターでは、酒造原料米としての評価が高く、さらに安価でも生産者の収益向上を期待できる多収性品種の選定に取り組んできました。その中で、有望であった農研機構育成の‘とよめき’（早期栽培用）と‘たちはるか’（普通期栽培用）を紹介します（写真）。

収量は、‘とよめき’、‘たちはるか’ともに酒造原料米慣行品種に比べて27%多くなっていました。また、千粒重、蛋白質含

有率、精米適性、吸水性、蒸米酵素消化性といった酒造適性も概ね慣行品種と同等以上と判断されました。さらに、2品種ともに倒伏に強く、‘たちはるか’ではいもち病に強い優れた特性を持つことも確認されました（表1、2）。

‘とよめき’、‘たちはるか’は、その多収性を活かした業務用米としての利用も期待されます。今後、本県において産地品種銘柄に指定され、普及が進められる予定です。

（水田作物担当 赤木浩介 088-863-4916）