

酒造好適米品種 ‘吟の夢’ の収量 および玄米品質に及ぼす作期の影響

表 成熟期の生育、収量構成要素、収量および玄米品質 (2016)

試験区	稈長 (cm)	穂長 (mm)	穂数 (本/㎡)	収数		登熟歩合 (%)	精玄米 千粒重 (g)	精玄 米重 (g/㎡)	整粒割合 (外観品質)			検査 等級 (1-9)	玄米タン パク質 含有率 (%)	登熟 温度 (℃/日)
				1穂 (粒)	㎡当たり (千粒)				合計 (%)	心白整 粒割合 (%)	無心白整 粒割合 (%)			
作期Ⅰ	83 a	198 a	419 a	65 c	27.2 a	73.6 a	23.6 d	473 bc	20.9 d	17.5 d	3.5 c	6 a	6.59 c	27.6
作期Ⅱ	83 a	211 a	451 a	70 bc	31.4 a	68.8 a	24.6 c	528 ab	37.1 c	23.8 c	13.3 b	4 b	7.33 b	27.1
作期Ⅲ	83 a	212 a	423 a	76 ab	32.3 a	64.1 ab	25.8 b	531 a	59.3 b	34.9 b	24.5 a	4 b	7.84 a	26.5
作期Ⅳ	78 b	214 a	370 a	83 a	30.6 a	56.4 b	26.2 a	452 c	74.4 a	49.2 a	25.2 a	3 b	8.18 a	25.7

注) 窒素施肥量は7g/㎡ (全量基肥施用、LP複合444E)、栽植密度は18.5株/㎡。登熟歩合は1.8mm以上の精玄米粒数/全粒数×100で算出。精玄米千粒重および精玄米重は水分15%換算値。整粒割合は穀粒判別器 (RGQI10A) 醸造用玄米判別パッケージ、玄米タンパク質含有率は近赤外分析計 (NIRFlex N-500) で、精玄米を対象に測定した値。検査等級は1~3が1等、4~6が2等、7~8が3等、9が規格外に相当する。登熟温度は出穂期から成熟期までの平均値で示した。表中の各項目における同じアルファベット間には作期間で5%水準で有意差がないことを示す。

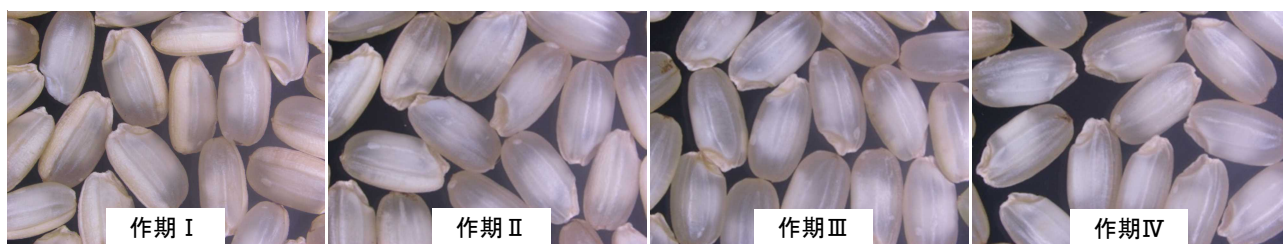


写真 各作期における玄米。

高知県において酒造業は、食品加工業出荷額の10%を占める重要な産業です。しかし、県内で酒造原料として使用される米のうち県産米の占める割合は3割にすぎません。この理由として、酒造好適米品種 ‘吟の夢’ では玄米品質に産地間差があることや1等米比率が低い (H28年産米17%) ことがあげられ、酒造メーカーや生産者からは ‘吟の夢’ の高品質安定生産技術の確立が求められています。

そこで、平野部における作期の違いが収量および品質に及ぼす影響を、5/16、6/2、6/16、6/30に移植する4作期 (作期Ⅰ～Ⅳ) を設けて検討しました。

収量は、作期Ⅱ、Ⅲで多く、登熟歩合が低かった作期Ⅳで最も少なくなりました。また、作期が遅いほど、千粒重は重く、

整粒割合および玄米タンパク質含有率が高くなりました。なお、登熟温度と千粒重 (相関係数:-0.960*) および整粒割合 (同:-0.989**) との間には負の相関関係が認められました。

以上より、遅植え (作期Ⅳ) では、登熟温度の降温により、千粒重は重く、整粒割合が高くなることが分かりました。また、H28年度に実施した他の試験から、平野部においては、施肥法、栽植密度、篩目選別による整粒割合の向上効果より、作期の違いでみられた登熟温度の降温による向上効果の方が大きいことも分かりました。

今後は、遅植えにおける玄米の高タンパク化、登熟歩合の低下を軽減する窒素施肥法、栽植密度を検討していきます。

(水田作物担当 赤木浩介 088-863-4916)

高知県農業技術センターニュース 第91号 平成30年3月23日

編集発行 高知県農業技術センター 所長 石本 周平

農業技術センター

〒783-0023
高知県南国市廿枝 1100
TEL (088) 863-4912
FAX (088) 863-4913

<http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/?sid=2012>

果樹試験場

〒780-8064
高知市朝倉丁 268
TEL (088) 844-1120
FAX (088) 840-3816

<http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/?sid=2013>

茶業試験場

〒781-1801
吾川郡仁淀川町森2792
TEL (0889) 32-1024
FAX (0889) 32-1152

<http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/?sid=2014>