

<p>水稲「はつもち」の品質向上のための刈取時期と調製法</p>					
<p>[要約] 「はつもち」は、成熟期前5日～成熟期後5日（出穂後の積算温度900～1100）に収穫し、<u>玄米粒厚</u>を1.9mmで調製することにより<u>うす茶米</u>の発生が少なくなり、<u>検査等級</u>や<u>もち質</u>が向上する。</p>					
担当部署	豊前分場・普通作物・野菜研究室			連絡先	0930-23-0163
対象作目	水 稲	専門項目	栽 培	成果分類	技術改良

[背景・ねらい]

早生の糯品種「はつもち」は、もち加工適性は優れているが、うす茶米の発生により玄米の品質が劣る場合がある。

そこで、「はつもち」の品質の安定向上を図るため、刈取時期や調製法が玄米の品質ともち質特性に及ぼす影響を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

- 1 刈取時期が成熟期前5日～成熟期後5日（登熟期間の積算温度約900～1100）に収穫すると、うす茶米の発生が少なく、検査等級や白度は優れる傾向にある。成熟期後10日（登熟期間の積算温度約1200）に収穫すると、うす茶米が増加し、検査等級や白度が劣る（表1）。
- 2 玄米の粒厚が厚いほどうす茶米は減少する。粒厚1.9mm以上で調製すると検査等級や白度が向上する。生もちの食味評価も、粒厚1.9mm以上では伸びが良好となり優れる（表2）。

[成果の活用面・留意点]

- 1 「はつもち」の品質向上のための資料として活用できる。
- 2 粒厚1.9mmで調製すると1.8mmの場合に比べて3%程度減収するが、検査等級が2等から1等に向すれば価格が高くなり、収入は同程度～やや増加する。

[具体的データ]

表 1 刈取時期と外観品質

刈取時期	登熟期間	精玄米重	検査	うす茶米	玄米	白米	硬化
	積算温度 ()	歩合 (%)	等級	割合 (%)	白度	白度	速度
成熟前5日	893	97.1	3.3	3.0b	30.4	55.7	0.12
成熟期	1003	97.1	3.8	3.8b	29.0	53.4	0.20
成熟後5日	1104	97.4	3.5	4.3b	29.4	54.2	0.28
成熟後10日	1202	97.0	4.5	7.0a	28.4	52.1	0.22

- 注) 1. 平成11～12年度調査の平均値。うす茶米割合は11年、12年とも同様な傾向であった。但し、硬化速度は平成12年度のみ。
 2. 検査等級は1(1等上)～9(3等下)で示す。
 3. 精玄米重歩合は1.8mm以上。
 4. 硬化速度は、生もちを製造し、5 で22時間冷蔵後に測定。
 5. 異英文字間には、5%水準で有意差有り。有意差がないものは英文字の表記なし。

表 2 玄米粒厚別の外観品質ともち質

玄米粒厚 (mm)	精玄米重 歩合(%)	検査 等級	うす茶米 割合(%)	玄米 白度	白米 白度	硬化 速度	生もち食味評価			
							総合	外観	味	伸び
1.8以上	97.8	3.5a	5.5a	28.8	51.5	0.32	0.00	0.00	0.00	0.00b
1.9以上	95.2	2.0b	3.5b	29.2	53.3	0.31	0.14	0.15	0.04	0.37a
2.0以上	84.4	2.0b	2.3c	29.4	53.1	0.31	0.29	0.08	0.14	0.23a

- 注) 1. 平成11～12年度調査の平均値。
 2. 生もちの食味評価は、もちつき約2時間後に約30秒間電子レンジで温めた小もちについて、パネラ - 約15名で行った。玄米の粒厚が1.8mm以上を基準に評価。

[その他]

研究課題名：水稻早生糯新品種「はつもち」の良質安定栽培技術

予算区分：経常

研究期間：平成12年度(平成11～12年)

研究担当者：岩淵哲也、尾形武文

