筑後平坦地における「ヒノヒカリ」の食味向上のための穂肥施用法

[要約]水稲品種「ヒノヒカリ」の<u>玄米タンパク質含有率</u>を低減するためには、<u>穂肥</u>を窒素3.5kg/10a以上施用しない。第2回穂肥を省略するとタンパク質含有率は0.5%程度低下し、食味や検査等級が向上する。この場合の減収率は約3%である。

担当部署	筑後分場・水田高	連絡先	0944-32-1029		
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]

米の産地間競争が激化し、品質の向上が強く求められている。米の食味は玄米中のタンパク質含有率と相関が高く、タンパク質が低いほど食味が良い。そこで、筑後平坦地における「ヒノヒカリ」の施肥と玄米タンパク質含有率の実態を調査するとともに、タンパク質を低減し食味が向上する施肥法について検討する。

「成果の内容・特徴]

- 1.現地では基準量の10 a 当たり窒素2+1.5kg(合計3.5kg)以上の穂肥が施用されている事例が多いが、穂肥窒素3.5kg以下であれば、タンパク質含有率を7.0%以下に抑えることができる(図1)。
- 2. 玄米タンパク質含有率は穂肥窒素施用量と相関が高く、特に第2回穂肥量が多いと タンパク質含有率が増加する。外観品質も穂肥窒素施用量と相関が高く、穂肥量が多 いと外観品質は劣る(表1)。
- 3.第2回穂肥を省略するとタンパク質含有率を低減させることができる。基準施肥量の5+2+1.5kgを5+2+0kgとすると、タンパク質含有率は0.5%程度減少し、食味や検査等級が向上する。第2回穂肥省略による減収率は3%程度である(表2)。

「成果の活用面・留意点]

- 1 .「ヒノヒカリ」の施肥量低減により食味向上を図るための資料として活用できる。
- 2.比較的地力の高い平坦地水田で適用できる。

[具体的データ]

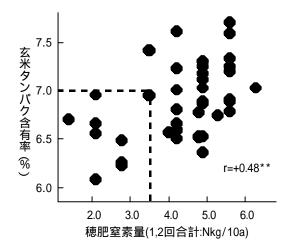


図 1 現地における穂肥施用量と 玄米タンパク質含有率の実態

注) 玄米タンパク質含有率は水分15%換算値

表 1 現地における施肥量とタンパク質含有率 外観品質、検査等級との相関

	基肥	第1回 穂肥	第2回 穂肥	穂肥合計
タンハ゜ク質	+0.01	+0.22	+0.50*	** +0.48**
外観品質	+0.13	+0.38**	+0.35	+0.46**
検査等級	+0.01	+0.24	+0.19	+0.27

- 注)1.南筑後普及センターが実施した現地調査のサンプルを 測定(平成12年)、図1も同様
 - 2.値は相関係数、*は5%水準、**は1%水準で有意

表 2 施肥量と生育、収量、品質

(筑後分場 平成11、12年平均)

施肥量 稈長	≡ 4亩米5	倒伏	倒伏 如 ***	千粒 <u>玄米重</u> 重 H11 H12 平均 (帰此)		玄米タンパク	検査 食味
	文 化选数	程度	水沙女 义	重	H11 H12 平均 (収量比)	H11 H12 平均	等級 総合
Nkg/10a	m 本/㎡		x 100/m²	g	kg/a	%	
0+0+0 79	335	0.2	248	21.7	39.6 48.2 43.9(77)	6.2 5.7 5.9	5.0 +0.19
3+2+0 87	374	1.2	314	22.4	52.1 57.5 54.8(96)	6.8 6.2 6.5	5.0 +0.07
3+2+1.5 89	376	1.5	318	22.3	53.5 59.3 56.4(99)	7.3 6.7 7.0	5.5 -0.22
5+2+0 89	381	1.7	321	22.6	52.1 58.6 55.2(97)	6.9 6.2 6.6	4.5 +0.05
5+2+1.5 91	384	1.8	324	22.8	53.9 60.2 57.1(100)	7.5 6.8 7.1	5.5 -0.35

- 注)1. 施肥は基肥+穂肥1+穂肥2、穂肥 は出穂前18日、 は出穂前11日頃に施用
 - 2. 倒伏程度は0(無)~5(甚)、検査等級は1等上(1)~3等下(9)で示す、食味基準米はコシヒカリ

[その他]

研究課題名:筑後平坦地産米の品質向上

予算区分:県単

研 究 期 間:平成12年度(平成11~12年)研究担当者:田中浩平、川村富輝、許斐健治