

水稲早生系統「ちくし46号」の育成					
〔要約〕 水稲系統「ちくし46号」は、成熟期が「日本晴」と同じ“<u>早生</u>”である。<u>食味</u>は優れ、炊飯米の光沢と味が良く、粘りが強い。梅雨明け後の食味の低下も少なく、年間を通して安定している。また、ブレンド米としての適性が高い。					
担当部署	農産研究所・育種部・水稲育種研究室			連絡先	092-924-2937
対象作物	水稲	専門項目	育種	成果分類	品種育成

〔背景・ねらい〕

本県の良い米安定生産にとって、水稲の品種構成の適正化を図ることが重要であり、早生品種は不可欠である。これまで早生品種として「日本晴」が普及、奨励されてきたが、食味評価が低く、平成10年3月に奨励品種から除外された。このため、これにかわる極良食味の早生品種の育成が強く要望されてきた。

そこで、早生、極良食味の栽培特性が優れた品種を育成する。

（要望機関名：農業振興課（H7））

〔成果の内容・特徴〕

平成4年に「ちくし6号、後の夢つくし」を母、「中部88号」を父とした組合せの中から育成した。特性は以下のとおりである。

1. 出穂期、成熟期はともに「日本晴」と同程度で（表1）、「ヒノヒカリ」よりそれぞれ7日、10日程度早い（データ省略）。
2. 稈長と穂長は「日本晴」よりやや短く、穂数は同程度である（表1）。
3. 耐倒伏性は「日本晴」よりやや強い（表1）。穂発芽性は“中”で、「日本晴」よりやや優れる（データ省略）。
4. いもち病及び白葉枯病圃場抵抗性は「ヒノヒカリ」と同程度の“やや弱”で、「日本晴」よりやや弱い（表1、一部データ省略）。
5. 収量性、外観品質はともに「日本晴」と同程度である（表1）。
6. アミロース含有率は「コシヒカリ」より1%程度低く、蛋白質含有率は同程度、テクスチャー値はやや小さい（表3）。
7. 食味は優れる。炊飯米の光沢が優れ、味が良く、粘りが強い。梅雨明け後の食味の低下も少なく、年間を通して安定しておいしい（表2）。
8. ブレンド米としての適性が高く、「ヒノヒカリ」や「つくし早生」に対するブレンド比率を25%にした場合、食味は著しく向上する（図1）。

〔成果の活用面・留意点〕

1. 職務育成品種として届け出予定。

[具体的データ]

表 1 栽培特性

試験 ¹⁾ 場所	品種名	試験 年度	出穂 期	成熟 期	稈 長	穂 数	障害の多少 ²⁾		精玄 米重	千粒 重	検査 ³⁾ 等級
							倒伏	穂いもち			
水稻 育種	ちくし46号	9~12	月・日	月・日	cm	本/m ²			kg/a	g	
	日本晴		8.17	9.24	80	341	1.6	0.1	53.5	22.3	3.3
農産 品種	ちくし46号	11~12	8.17	9.24	82	336	2.4	0.1	51.5	23.4	3.3
	日本晴		8.20	9.28	81	363	2.3	1.9	52.6	21.9	4.4
豊前 分場	ちくし46号	10~12	8.21	9.28	86	362	2.7	0.2	50.3	22.9	5.0
	日本晴		8.16	9.24	80	361	1.5	0	54.0	22.4	3.4
筑後分場	ちくし46号	12	8.16	9.23	83	348	2.1	0.2	54.7	23.4	3.4
	日本晴		8.20	9.26	84	422	1.3	1.3	60.5	22.7	6.5

注) 1. 移植期：水稻育種研究室 6 月 8 日～11 日。農産研究所品種研究室 6 月 16 日。豊前分場 6 月 15 日。筑後分場 6 月 20 日。

2. 障害の多少：0 (無)～5 (甚)。 3. 検査等級：1 (1 等上)～9 (3 等下)。

表 2 新米及び古米の食味

品種名	試験 年度	食味評価				
		総合	外観	味	粘り	硬さ
新 米	ちくし46号	+1.55	+0.92	+0.96	+1.50	-0.59
	ヒノヒカリ	+0.82	+0.69	+0.65	+0.71	-0.37
	日本晴	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
古 米	ちくし46号	+1.82	+1.15	+0.96	+1.45	-0.75
	ヒノヒカリ	+1.03	+0.68	+0.66	+0.84	-0.61
	日本晴	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

表 3 理化学的特性

品種名	730- ス 含 有率	蛋白 質含 有率
	%	%
ちくし46号	15.2	6.2
日本晴	18.0	6.6
ヒノヒカリ	16.8	6.4
コシヒカリ	16.1	6.4

注) 平成9年～12年水稻育種研究室。精米。蛋白質含有率は水分含量15%換算。

注) 水稻育種研究室。古米は前年産を1年間室温貯蔵させた後に食味試験を実施。

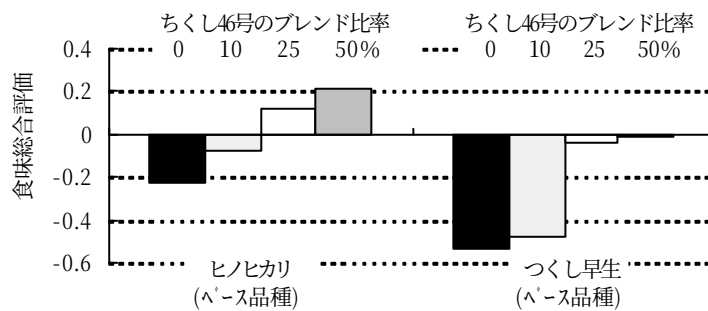


図 1 ちくし46号のブレンド比率と食味

注) 1. 作物品種研究室。2. 食味時期：平成12年12月。

3. 基準米はコシヒカリ (0.00) とした。

[その他]

研究課題名：早生～中晩生の良食味安定多収品種の育成

水稻半モチ品種の食味特性並びにブレンド技術の確立

予算区分：県特、経常

研究期間：平成12年度 (平成4～12年)

研究担当者：濱地勇次・大里久美・川村富輝・今林惣一郎・和田卓也・西山壽・吉野稔・安長知子・佐藤大和・内村要介・松江勇次