

醸造用一般米系統「ちくし58号」の育成					
[要約] 醸造用一般米系統「ちくし58号」は、成熟期が「ヒノヒカリ」より2日～3日程度早い“中生”である。耐倒伏性は“強”である。「レイホウ」と比較して、収量性は優れ、玄米品質はやや優れる。千粒重はやや重く、酒造適性はやや優れる。					
担当部署	農産研究所・育種部・水稻育種研究室			連絡先	092-924-2937
対象作物	水稻	専門項目	育種	成果分類	品種育成

[背景・ねらい]

近年、米の消費量が低下している中で、米の需要拡大が緊急かつ重要な課題となっている。その一方で、県産米の消費拡大を図るため、実需者や生産者から県独自の醸造用一般米品種の育成が強く要望されている。

そこで、醸造用一般米品種「レイホウ」と比較して、収量性、酒造適性が優れた品種を育成する。

(要望機関名：南筑後普・農業振興課(H8))

[成果の内容・特徴]

平成5年に「北陸160号」を母、「夢つくし」を父とした組合せの中から育成した。「レイホウ」と比較した特性は以下のとおりである。

1. 出穂期、成熟期は「ヒノヒカリ」より2日～3日程度早い“中生”である(表1)。
2. 稈長はやや短く、穂長は同程度、穂数は少ない“偏穂重型”である(表1)。
3. 耐倒伏性は“強”、穂発芽性は“やや易”である(表1、2)。
4. いもち病圃場抵抗性は葉いもちが“やや弱”、穂いもちが“中”である。白葉枯病圃場抵抗性は“やや弱”である(表2)。
5. 収量性は優れ、「西海134号」と比較しても優れる(表1)。
6. 腹白米の発生は少なく、乳白米の発生もやや少ない。玄米品質はやや優れる(表1、3)。
7. 玄米の形状は同じで、やや大粒である。千粒重はやや重い(表1)。1.9mm以上の粒厚割合はやや多い(表3)。
8. 酒造適性はやや優れ、砕粒率及び粗蛋白質含有率がやや低く、吸水性がやや早く、直接還元糖がやや多い(表4)。

[成果の活用面・留意点]

1. 職務育成品種として届け出予定。
2. 大規模の醸造試験による評価が必要である。

[ 具体的デ - タ ]

表 1 栽培特性

品種名	試験年度 (平成)	出穂 期	成熟 期	稈 長	穂 長	穂 数	障害の多少 <sup>2)</sup>		精玄 米重	千粒 重	検査 <sup>3)</sup> 等級
							倒伏	穂もち			
ちくし58号		月.日 8.20	月.日 9.29	cm 73	cm 19.5	本/m <sup>2</sup> 352	0	0	kg/a 66.0	g 25.4	2.7
ヒノヒカリ	10-13	8.22	10. 2	88	19.9	382	1.4	0.1	60.5	22.8	3.0
レイホウ		8.30	10.15	84	19.9	390	0.4	0	60.7	24.2	3.2
-----											
ちくし58号		8.19	10. 2	75	18.9	378	0	0	73.9	25.5	3.7
レイホウ	13	8.30	10.16	82	20.1	374	0	0	71.1	24.5	3.7
西海 134号		8.30	10.15	70	20.2	390	0	0	70.7	23.1	2.5

注) 1. 農産研究所水稻育種研究室、以下記載ない表は同じ。移植期：6月9日～14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 耐病性及び穂発芽性

品種名	試験年度 (平成)	圃場抵抗性			穂発芽性
		葉いもち	穂いもち	白葉枯病	
ちくし58号		やや弱	中	やや弱	やや易
ヒノヒカリ	10-13	やや弱	やや弱	やや弱	難
レイホウ		R <sup>1)</sup>	R	中	やや易

注) 真性抵抗性(Pita<sup>2</sup>)を有するため、判定が不可能である。

表 3 粒厚分布及び玄米品質<sup>1)</sup>

品種名	粒厚別重量割合 <sup>2)</sup>					品質 <sup>3)</sup>			
	1.8-1.9	1.9-2.0	2.0-2.1	2.1-2.2	2.2mm以上	腹白	心白	乳白	概評
	%	%	%	%	%				
ちくし58号	0.8	2.6	4.2	35.0	35.7	0.3	0.6	0.8	3.1
レイホウ	0.9	7.5	24.8	64.2	2.6	1.8	0.5	1.2	3.8

注) 1. 粒厚分布：平成12年-13年。品質：平成9年-13年。 2. 各々200gを5分間縦目篩にかけた。  
3. 腹白、心白、乳白の多少：0(無)～9(甚)。概評：1(上上)～4(中上)。

表 4 酒造適性

系統名 品種名	試験年度 (平成)	精米 歩合	砕粒 率	吸水性		消化性		粗蛋白質 含有率	加 含有率
				20分	120分	Brix	F-N		
		%	%	%	%	%	ml	%	ppm
ちくし58号	12-13	71.6	5.4	25.5	31.8	11.3	1.0	4.7	435
レイホウ		71.7	10.3	23.4	30.6	10.4	1.0	4.9	446

注) 1. 福岡県酒造組合に分析を依頼した。  
2. 評価の目安(以下の値ほど良好)  
吸水性：差が小さい。 Brix(直接還元糖)：多い。 F-N(ホルモール窒素)：少ない。  
粗蛋白質含有率：少ない。 カリ含有率：400ppm前後。

[ その他 ]

研究課題名：新たな食味・健康志向等、多様な需要に応じた品種の育成

予算区分：経常

研究期間：平成13年度(平成5～13年)

研究担当者：濱地勇次、大里久美、川村富輝、和田卓也、今林惣一郎、安長知子、西山壽、吉野稔