

| | | | | | |
|---|-------------------|------|----|------|------------------|
| <p>水稻の食味からみた「コシヒカリ」と「ヒノヒカリ」の登熟適温</p> | | | | | |
| <p>[要約] 6月中旬植の「コシヒカリ」の食味と同程度（食味値が0.00）以上を維持するための登熟温度を食味からみた登熟適温とすると、「コシヒカリ」と「ヒノヒカリ」の登熟適温の範囲は25 前後である。</p> | | | | | |
| 担当部署 | 農産研究所・栽培部・作物品種研究室 | | | 連絡先 | 092 - 924 - 2848 |
| 対象作目 | 水稻 | 専門項目 | 栽培 | 成果分類 | 生理生態 |

[背景・ねらい]

最近では登熟温度が26 以上の高温登熟に起因する乳白米等の発生による外観品質の低下が問題となっており、食味の低下も懸念されている。このため、産地においては高温登熟による品質低下を考慮した移植時期の見直しや栽培法の検討が緊急な課題となっている。

そこで、高温登熟に対応した良食味米生産技術を開発するために1988年～2000年の13年間にわたっての水稻奨励品種決定調査、水稻育種試験及び栽培法試験における食味官能値を用いて、食味と登熟温度との関係を検討し、食味からみた登熟適温を明らかにする。

（要望望機関名：福岡普(H14)）

[成果の内容・特徴]

- 1．本研究で用いた「コシヒカリ」と「ヒノヒカリ」の移植時期は4月20日～7月10日の範囲で、出穂期は「コシヒカリ」では7月10日～8月31日、「ヒノヒカリ」では8月4日～10月16日である。登熟温度は「コシヒカリ」では22.4～28.5、「ヒノヒカリ」では19.6～28.1 で、食味は「コシヒカリ」では - 0.86～0.64、「ヒノヒカリ」では - 1.08～0.69である（表1）。
- 2．食味と登熟温度との間には、「コシヒカリ」と「ヒノヒカリ」の2品種とも有意な2次曲線の関係が認められ、「コシヒカリ」では25.2、「ヒノヒカリ」では24.7 を頂点として食味が最も優れる（図1、図2）。
- 3．6月中旬植の「コシヒカリ」の食味値と同程度（食味値が0.00）以上を維持するための登熟温度を食味からみた登熟適温とすると、「コシヒカリ」と「ヒノヒカリ」の登熟適温は、「コシヒカリ」では24.0～26.4、「ヒノヒカリ」では24.1～25.2 の範囲である（図1、図2）。

[成果の活用面・留意点]

- 1．高温登熟による食味低下を回避するための移植時期の設定に活用できる。
- 2．高温登熟に優れる耐暑性品種の開発のための選抜技術に活用する。

[具体的データ]

表 1 昭和63～平成12年の13年間における移植時期、出穂期、登熟温度、食味の範囲

| 品種名 | 移植時期 | 出穂期 | 登熟温度 | 食味 |
|-------|-----------|-----------|-----------|------------|
| | 月・日 | 月・日 | | |
| コシヒカリ | 4.20～7.10 | 7.10～9. 1 | 22.4～28.5 | -0.86～0.64 |
| ヒノヒカリ | 4.20～7.10 | 8. 4～9.12 | 19.6～28.1 | -1.08～0.69 |

注) 1. 食味の基準米は6月15日植のコシヒカリとした(以下、図1、2も同じ)。

2. 登熟温度は出穂期後35日間の平均気温とした(以下、図1、2も同じ)。

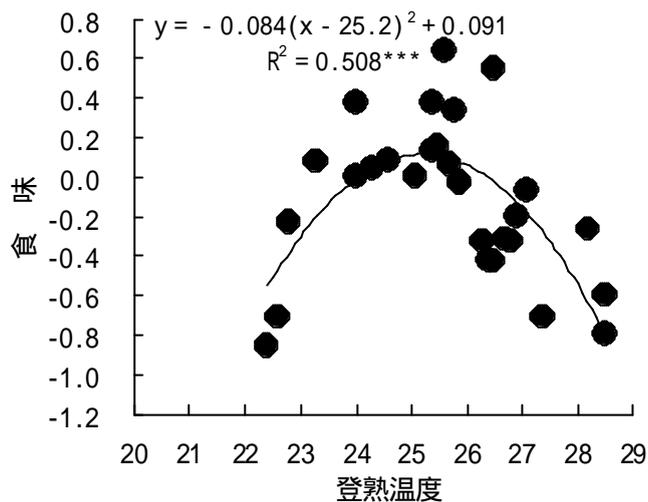


図1 登熟温度と食味との関係 (コシヒカリ)

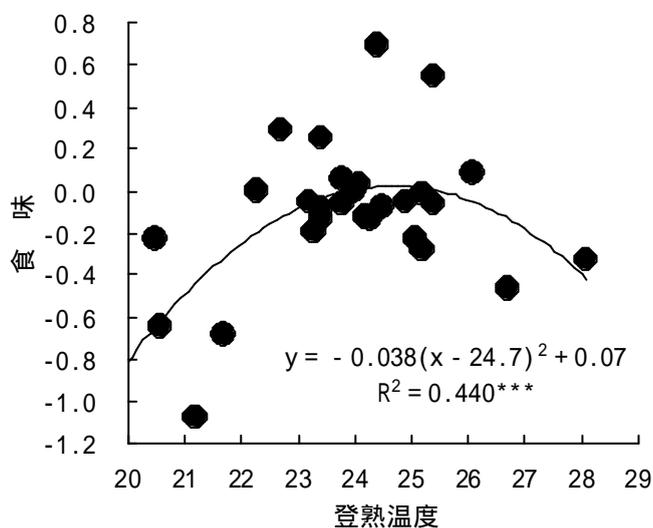


図2 登熟温度と食味との関係 (ヒノヒカリ)

[その他]

研究課題名：作物の品質評価に関する研究

予算区分：経常

研究期間：平成13年度（昭和63～平成12年）

研究担当者：松江勇次、尾形武文、佐藤大和、浜地勇次