

高温登熟性に優れる水稲品種「元気つくし」

農産部

1 背景、目的

近年、地球温暖化により、水稲の登熟期間における気温が高まる傾向にあります。その結果、福岡県の主力品種である「ヒノヒカリ」を中心に、白未熟粒（乳白粒、心白粒、基部未熟粒等）の多発によって、玄米の外観品質（検査等級）や収量が低下し、深刻な問題となっています。

そこで、県産米の評価向上のため、高温登熟性に優れ、かつ極良食味の新品種「元気つくし」を育成しました。

2 成果の内容、特徴

「元気つくし」は、平成10年に、食味が優れる「ちくし46号（後のつくしろまん）」を母とし、玄米の外観品質が優れる「つくし早生」を父として人工交配を行った組合せに由来します。「ヒノヒカリ」と比較して、次のような特徴があります。

- 1) 高温登熟性は“強”で、水稲高温耐性評価施設における高温登熟条件下（27～28℃）でも玄米の白未熟粒の発生が少ない特徴があります（図1）。
- 2) 炊飯米の食味は、「ヒノヒカリ」より優れ、「つくしろまん」と同程度の“極良食味”です。冷飯および梅雨明け後の食味も「ヒノヒカリ」以上に優れます（図2）。
- 3) 出穂期、成熟期ともに「ヒノヒカリ」より10日程度早い“早生”です。「ヒノヒカリ」と比較して、稈長は同程度～やや短く、穂長、穂数は同程度の“中間型”で、収量性および千粒重は同程度です（表1）。
- 4) いもち病圃場抵抗性は、葉いもちが“弱”、穂いもちが“やや弱”で、穂発芽性は“難”です（データ略）。

3 主要なデータなど

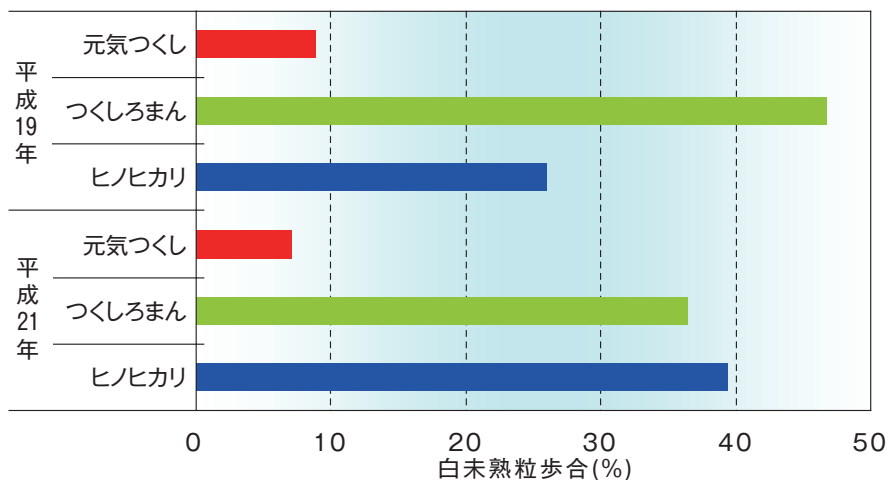


図1 元気つくしの高温登熟性

注) 白未熟粒歩合は、品質低下の目安となる不完全米の混入割合であり、10%以下が検査等級1等の目安となる。

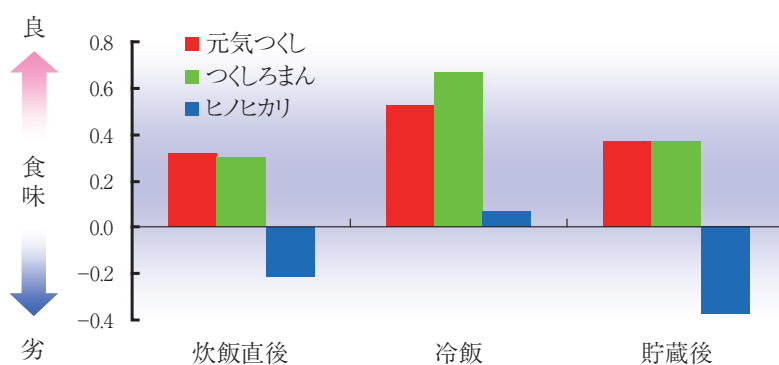


図2 元気つくしの食味評価

注) 1. 基準米はコシヒカリ (0.00)。冷飯の評価試験は炊飯5時間後に実施。
2. 貯蔵後の評価は、梅雨明けまで貯蔵した材料で実施。

表1 生育特性、収量性および品質

品種名	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	精玄米重 (kg/10a)	千粒重 (g)	検査 等級
元気つくし	9.24	86	20.1	336	548	22.5	3.2
つくしろまん	9.24	81	19.2	359	546	22.8	4.7
ヒノヒカリ	10.03	89	19.9	320	554	22.9	3.7

注) 1. 平成17~20年度成績。窒素施肥量 (kg/10a) は5+2+1.5 (基肥+穂肥1+穂肥2)。
2. 検査等級は1 (1等上) ~ 9 (3等下)。