

水稻中生の晩、強稈、良食味系統「ちくし43号」の育成					
[要約] 水稻系統「ちくし43号」は、成熟期が「ヒノヒカリ」より8日程度遅い“中生の晩”である。「ヒノヒカリ」と比較して、耐倒伏性は優れ、収量性、玄米品質、食味はともにやや優れる。梅雨明け後の食味の低下もやや小さい。千粒重はやや軽い。					
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]

本県の良質米安定生産にとって、熟期が異なる品種を適性に組み合わせることが重要であり、成熟期が「ヒノヒカリ」より7日～10日程度遅い中生の晩の品種の導入が不可欠である。これまで中生の晩の品種として「ツクシホマレ」、「ニシホマレ」が普及しているが、その用途は酒造用一般米に限られている。このため、この熟期の良食味品種の育成が強く要望されている。

そこで、中生の晩、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3年に「ヒノヒカリ」を母、「葵の風」を父とした組合せの中から育成した。「ヒノヒカリ」と比較した特性は以下のとおりである。

1. 出穂期は3日、成熟期は8日程度遅く、「ツクシホマレ」と同程度の“中生の晩”である(表1)。
2. 稈長はやや短く、穂長はやや長く、穂数はやや少ない“偏穂重型”である(表1)。
3. 耐倒伏性は優れ、“強”である(表1)。穂発芽性は同程度の“難”である(データ省略)。
4. いもち病圃場抵抗性は葉いもちが同程度の“やや弱”、穂いもちがやや優れ、“中”である。白葉枯病圃場抵抗性は同程度の“やや弱”である(表1、一部データ省略)。
5. 収量性、玄米品質はともにやや優れる(表1)。
6. 千粒重はやや軽い(表1)。1.9mm以上の粒厚割合はやや少ない(表2)。
7. アミロース含有率はやや高く、蛋白質含有率はやや低い。テクスチャー値はやや小さい(表4)。
8. 搗精時間は同程度、適搗精における白米白度、搗精歩合も同程度である(データ省略)。
9. 食味はやや優れる。梅雨明け後の食味の低下もやや小さい。(表3)。

[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. 食味、搗精等の実需者による評価が必要である。

[具体的デ - タ]

表 1 栽培特性

試験 ¹⁾ 場所	品種名	試験 年度	出穂 期 月.日	成熟 期 月.日	稈 長 cm	穂 数 本/m ²	障害の多少 ³⁾		精玄 ⁵⁾ 米重 kg/a	千粒 重 g	検査 ⁴⁾ 等級
							倒伏	穂もち			
農 産	ちくし43号		8.27	10.11	83	336	0.1	0.2	59.0	21.0	2.1
	ヒノヒカリ	9-13	8.24	10. 5	85	352	1.1	0.6	59.8	23.0	2.9
研究所	ツクシホマレ		8.27	10. 9	74	381	0.1	0.1	59.3	24.1	2.4
(参考)	ちくし43号		8.30	10.16	87	366	0.8	0.6	56.6	20.8	3.0
筑 後 分 場	ヒノヒカリ	9-13	8.27	10. 7	90	376	1.3	0.5	55.3	22.6	3.9
	ツクシホマレ		8.31	10.15	81	426	0.6	0.6	61.5	23.5	3.1

注) 1. 移植期：水稲育種研究室 6月11日～16日、筑後分場 6月17日～19日。
 2. 施肥量(窒素成分)：水稲育種研究室7+3+2kg/10a、筑後分場5-7+3+2kg/10a。
 3. 障害の多少：0(無)～5(甚)。 4. 検査等級：1(1等上)～9(3等下)。
 5. 平成9年～13年の奨励品種決定調査(延べ24カ所)の精玄米重の平均値は「ちくし43号」が60.8kg/a、「ヒノヒカリ」が57.4kg/aである。

表 2 粒厚分布

粒厚 (mm)	重量割合(%)	
	ちくし43号	ヒノヒカリ
1.8-1.9	3.8	2.4
1.9-2.0	25.7	11.0
2.0-2.1	48.5	22.2
2.1-2.2	20.2	56.5
2.2-	1.8	7.9

表 3 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 ちくし43号 米 ヒノヒカリ	9-13	+0.08	+0.09	+0.06	+0.12	-0.06
		-0.19	+0.02	-0.09	-0.20	0.14
古 ちくし43号 米 ヒノヒカリ	10-13	+0.13	+0.09	+0.01	+0.15	-0.02
		-0.16	+0.02	-0.11	-0.06	-0.04

注) 平成9年～13年。水稲育種研究室。各々200gを5分間縦目篩にかけた。

注) 水稲育種研究室。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。同条件のコシヒカリを基準(0.00)とした。

表 4 理化学的特性

品種名	アミロース 含有率 %	蛋白質 含有率 %	アミロク*ラム特性値			テクスチャ*特性値	
			最高粘度	最低粘度	ブレイク*ウン	H/-H	H/A3
			RVU	RVU	RVU		
ちくし43号	17.5	6.91	538	226	312	12.5	18.9
ヒノヒカリ	16.8	7.31	525	233	292	13.5	23.6
ツクシホマレ	18.9	7.47	518	249	269	17.9	35.5

注) 1. 平成9年～13年。水稲育種研究室。
 2. アミロース含有率、蛋白質含有率：精米、乾物当たり。

[その他]

研究課題名：環境保全型に向く極良食味品種の育成

予算区分：経常

研究期間：平成13年度(平成4～13年)

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