

水稲準奨励品種「西海230号（あきさやか）」の生育特性と食味特性					
<p>[要約] 福岡県の水稲準奨励品種「西海230号」は「ヒノヒカリ」に比べて、成熟期が15日程度遅い晩生種である。穂数は多く、短稈であり、耐倒伏性は優れる。いもち病抵抗性はやや弱い。収量性は同程度～やや優れる。精米のタンパク質含有率はやや低く、食味は「ヒノヒカリ」以上で「コシヒカリ」と同程度である。</p>					
担当部署	農産研究所・栽培部・作物品種研究室 筑後分場・水田高度利用研究室			連絡先	092 - 924 - 2848 0943-32-1029
対象作物	水 稲	専門項目	育 種	成果分類	品種選定

「西海230号」は、本研究終了後、「あきさやか」の品種名で品種登録出願されました。

[背景・ねらい]

現在、米の良食味品種の要望が一段と強くなり、米の販売競争の激化と価格の下落傾向が顕著となっている。こうした中で筑後地域ではモチ米、酒造一般米の販売の低迷にくわえて、晩生の良食味品種がないことから主食用品種は「ヒノヒカリ」に作付けが集中して適期刈取の実施が困難となり、良質米生産に支障をきたしている。

このような背景のなかで、筑後地域においては晩生で、食味が優れるとともに耐倒伏性および収量性が優れる品種が生産者、農業団体から強く望まれている（要望機関名：農業技術課(H7、H9)）。

[成果の内容・特徴]

「西海230号」（西海195号ノどんとこい：九州沖縄農研育成）は「ヒノヒカリ」に比べて次のような特性を有する。

- 1．出穂期は8日遅く、成熟期は15日程度遅い晩生に属する粳種である。耐倒伏性は優れ、強である。葉いもちおよび穂いもち圃場抵抗性はやや弱い。穂発芽性はやや難（データ略）で、収量性は同程度～やや優る（表1）。
- 2．稈長は短く、穂長はやや短く（データ略）、穂数は多い。草型は偏穂数型である。止葉は立ち、登熟後期まで穂軸が青く、草姿熟色とも良好である。脱粒性は難（データ略）である（表1）。
- 3．千粒重はやや軽いのが、外観品質は腹白、心白が少なく（データ略）、同程度である（表1）。
- 4．炊飯米には光沢があって外観が優れ、粘りが強くユメヒカリより明らかに優れ、食味総合評価は同程度～やや優れる（表2、図1）。
- 5．タンパク質含有率はやや低く、米の理化学的特性は同程度に優れる（表3）。

[成果の活用面・留意点]

- 1．いもち病に弱いので、過度の施肥は避け、肥培管理の適性化に努める。
- 2．晩生種で千粒重がやや小さいので、出穂後は間断灌水の励行により根の健全化に努める。
- 3．主に筑後地域に導入普及することによって品種の分散による適期収穫が図られる。

[具体的データ]

表1 生育、病害および収量

試験場所	品種名及び系統名	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	穂数 (本/m ²)	障害の多少			精玄米重 (kg/a)	同左比率 (%)	千粒重 (g)	検査等級
						倒伏	葉いもち	穂いもち				
農産研究所	西海230号	9. 3	10.24	83	364	0.6	0.7	2.5	55.9	98	20.8	3.8
	ヒノヒカリ	8.26	10. 9	91	354	1.5	0.2	1.6	57.1	100	22.3	3.3
	ユメヒカリ	9. 5	10.22	81	342	0.6	0.8	1.8	55.1	97	21.5	3.3
筑後場	西海230号	9. 4	10.24	84	403	0.7	0.8	0.7	58.9	105	21.8	3.5
	ヒノヒカリ	8.27	10. 8	89	381	1.1	0.6	0.4	56.0	100	22.6	3.6
	ユメヒカリ	9. 5	10.22	82	364	1.0	0.9	0.6	53.9	96	22.3	3.7

注) 1. 数値：平成8～13年の6カ年の平均値。障害の多少は0(無)～5(甚)で示す。
 2. 検査等級は1(1等ノ上)～9(3等ノ下)で示す(以下、同じ)。
 3. 窒素施肥量(基肥+穂肥 +穂肥)：7+3+2Nkg/10a

表2 西海230号の食味官能試験結果

試験場所	品種名及び系統名	搗精歩合 (%)	食味評価			
			総合	外観	味	粘り
農産研究所	西海230号	90.5	-0.04	+0.08	0.00	+0.04
	ヒノヒカリ	90.6	-0.15	-0.07	-0.04	-0.10
	ユメヒカリ	90.9	-0.46*	-0.07	-0.34	-0.45*
筑後場	西海230号	90.4	-0.06	+0.09	+0.12	+0.12
	ヒノヒカリ	90.4	-0.15	+0.04	-0.02	0.00
	ユメヒカリ	90.7	-0.23	-0.05	+0.08	0.00

注) 1. 平成8～13年の6カ年の平均値。
 2. 食味評価は農産研究所産コシヒカリを基(0.00)とし、*は5%水準で有意。

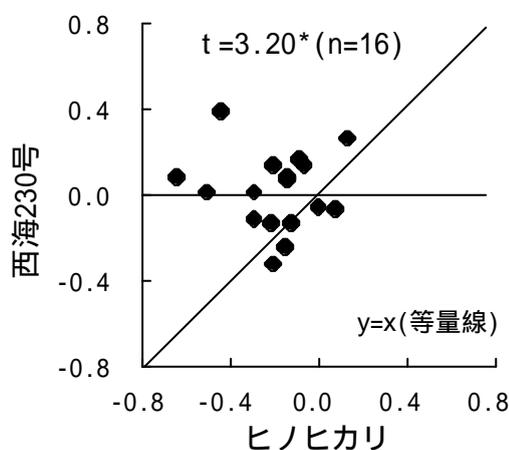


図1 西海230号とヒノヒカリとの食味の比較
 注) 1. 平成8～13年の試験場、現地奨決の結果。
 2. 図中の数値は t 検定の結果。*は5%水準で有意。

表3 理化学的特性 (農産研究所、平成9年)

系統名及び品種名	アミロース含有率 (%)	タンパク質含有率 (%)	最高粘度 (B.U.)	ブレイクダウン (B.U.)
西海230号	18.0	6.2	314	182
ヒノヒカリ	17.8	6.7	345	200
ユメヒカリ	19.8	6.5	255	163

注) タンパク質含有率：精米、水分15%換算。最高粘度とブレイクダウンはビスコグラフィE型で測定。

[その他]

研究課題名：水稻奨励品種決定調査

予算区分：経常

研究期間：平成13年度(平成8～13年)

研究担当者：尾形武文、佐藤大和、川村富輝、石丸知道、内村要介、松江勇次