

低アミロース米品種の生育特性とブレンド適性					
<p>[要約] 低アミロース米品種のアミロース含有率は、登熟温度の違いによって大きく変動し、変動幅の大きい品種と小さい品種が認められる。ベース品種を「ヒノヒカリ」とした場合のブレンドはブレンド率25%で食味が最も優れ、「コシヒカリ」と同程度の食味レベルまで向上する。</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	育種	成果分類	新技術

[背景・ねらい]

水稻低アミロース米品種が実需者の間で「単品」もしくは「ブレンド用」として注目されているが、低アミロース米品種の生育特性やブレンド比率別の食味評価は十分に明らかにされていない。そこで今後の本県産米の販路拡大を図る一環として、低アミロース米品種の生育特性およびブレンド適性を明らかにする。(要望機関名：農業振興課、農業技術課(H11))

[成果の内容・特徴]

1. 低アミロース米品種の主な生育特性は次のとおりである。出穂特性は極早生級が4品種(「彩」、「はなぶさ」、「スノーパール」、「ミルクークイーン」)、早生級が2品種(「ソフト158」、「北陸180号」)、中生が1品種(「柔小町」)である。耐倒伏性は「ミルクークイーン」は「コシヒカリ」と同程度に劣る。千粒重は概ね21g前後であるが、「スノーパール」と「北陸180号」は23gレベルで重い。収量性は「柔小町」が最も優れ、次に「ソフト158」、「北陸180号」が優れ、「はなぶさ」、「彩」は劣る(表1)。
2. 低アミロース米品種のアミロース含有率は、登熟温度の違いによって大きく変動し、変動幅が「ミルクークイーン」のように小さい品種と「柔小町」のように大きい品種が認められる(図1)。
3. 低アミロース米品種(「はなぶさ」を除く)と「ヒノヒカリ」とのブレンド比率別食味評価は、ベース品種「ヒノヒカリ」に比べて、低アミロース米品種のブレンド率が25%で主として粘りが増して、総合評価が優れ、「コシヒカリ」と同程度の食味レベルまで向上する。一方、50%では粘りすぎともち臭により総合評価は劣る(図2)。

[成果の活用面・留意点]

1. 低アミロース米品種を導入する場合の栽培法の基礎的知見として活用できる。
2. 一般飯米用品種の食味向上を目的とした低アミロース米品種によるブレンド技術として活用できる。

[具体的データ]

表 1 低アミロース米品種の生育特性、アミロース含有率、白濁度

品種名	出穂期	成熟期	稈長	m ² 当たり 穂数	倒伏 程度	千粒重	収量	アミロース 含有率	白濁度
	月・日	月・日	cm	本		g	kg/a	%	
はなぶさ	7.25	9. 2	63	542	0	21.8	38.8	3.6	白濁
彩	7.28	9. 1	63	554	0	22.2	39.3	3.6	白濁
スノーパール	8.10	9.14	98	328	1.3	23.4	49.1	3.9	白濁
ミルククイーン	8.12	9.16	97	430	2.3	21.0	47.8	8.4	半白濁
北陸180号	8.17	9.26	82	417	1.4	23.5	52.7	7.8	白濁
ソフト158	8.16	9.26	83	361	0	21.8	53.0	10.9	透明
柔小町	9. 1	10.14	88	395	0	20.8	54.6	10.4	半白濁
コシヒカリ	8.12	9.16	94	416	2.2	21.6	47.5	16.7	透明

注) 1. 数値は6月10日植のH11～H13年の3カ年の平均値で示した。
2. 施肥量(Nkg/10a)は5+2+1.5、倒伏程度は0(無)～5(甚)の6段階で示す。

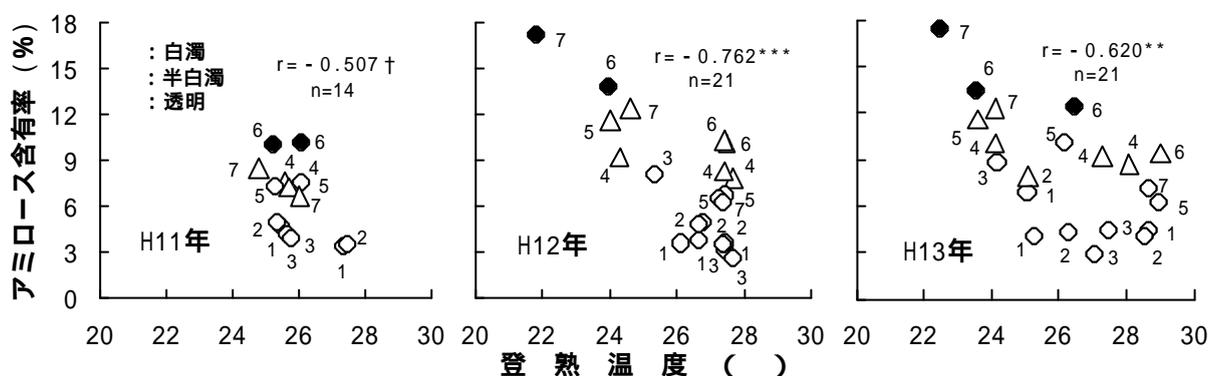


図 1 登熟温度とアミロース含有率との関係

注) 1. 1; はなぶさ, 2; 彩, 3; スノーパール, 4; ミルククイーン, 5; 北陸180号, 6; ソフト158, 7; 柔小町。
2. †, **, ***は10%, 1%, 0.1%水準でそれぞれ有意であることを示す。

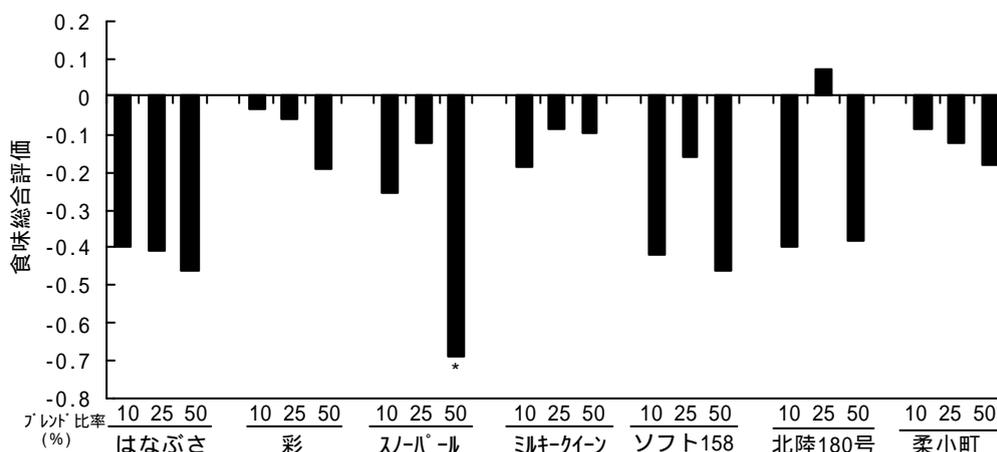


図 2 低アミロース米品種のブレンドが食味に及ぼす影響

注) 1. ベース品種：ヒノヒカリ (食味総合評価; -0.27)
2. *は5%水準で有意である。
3. 食味総合評価は農産研究所産コシヒカリを基準(0.00)とした値。

[その他]

研究課題名：水稻半モチ品種の食味特性の解明並びにブレンド技術の確立
 予算区分：経常
 研究期間：平成13年度 (平成11～13年)
 研究担当者：松江勇次、佐藤大和、内村要介、尾形武文