
[成果情報名] 食料用大麦の新ランク区分に基づいた「はるしずく」の刈取適期

[要約] 食料用大麦における新ランク区分の基準項目である細麦率、精麦白度および正常粒率からみた「はるしずく」の刈取適期は、成熟期後3～4日以降で安定して優れる。

[キーワード] 食料用大麦、刈取適期、収量関連形質、精麦特性、はるしずく

[担当部署] 筑後分場 水田高度利用チーム

[連絡先] 0944-32-1029

[対象作物] 麦

[専門項目] 栽培

[成果分類] 技術改良

[背景・ねらい]

品質に基づいた新たなランク区分の導入により、さらなる品質の向上と安定生産が求められている。このような状況の中、福岡県では生産性が高く、精麦および醸造適性が優れる品種として、焼酎醸造用大麦「はるしずく」を準奨励品種に採用した。そこで、焼酎醸造用大麦「はるしずく」を用いて、新ランク区分に基づいた刈取適期を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 収量および外観品質が最も安定して優れる刈取適期は、成熟期後3～4日以降である。整粒歩合は、成熟期前が少雨の2005年では成熟期後4日頃に、成熟期前が多雨の2006年では成熟期後7～8日に高水準となる。容積重は、少雨年の2005年では刈取時期が遅いほど、多雨年の2006年では早いほど重い傾向を示す。検査等級は、子実水分が高い成熟期頃の刈取では劣り、成熟期後3～4日以降は安定して優れる（図1、表1）。
2. 精麦特性が最も安定して優れる刈取適期は、成熟期後3～4日以降であり、子実水分が高い成熟期頃の刈取は、精麦白度が劣り、正常粒率が低下する（表1）。
3. 「はるしずく」の刈取時期別の収量関連形質、外観品質および精麦特性は、「ニシノチカラ」と同様な傾向を示し、既存品種の「ニシノチカラ」に準じた刈取適期の判定が適用できる（表1）。

[成果の活用面・留意点]

1. 直頭種の「はるしずく」は、垂頭種の「ニシノチカラ」と収穫期の穂の垂れ方が異なり、湾曲した穂が約80%以上に達した時期が収穫適期（成熟期後3～4日）である（付図）。



付図 収穫期の穂の形状

[具体的データ]

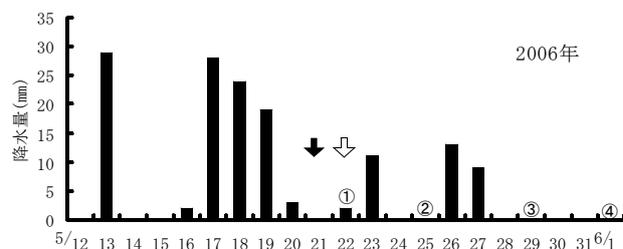
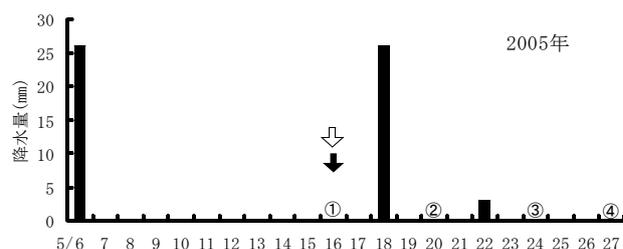


図1 収穫期前後の降水量

- 1) 矢印は成熟期を示し、ニシノチカラ (黒)、はるしずく (白) を示す。
2) 丸数字は刈取日を示す。

表1 刈取時期別の子実水分、収量関連形質および精麦特性

生産年	品種名	刈取 日 月.日	成熟期 後日数 日	刈取時 水分 %	整粒 歩合 %	千粒 重 g	容積 重 g/L	検査 等級	65%精麦特性		
									精麦 時間 秒	精麦 白度	正常 粒率 %
2005	ニシノ チカラ	5.16	0	35.1	87a	47.1a	703a	1.5	182a	44.0a	83.2a
		.20	+4	19.3	91b	48.3a	709b	1.5	195b	45.9b	89.9b
		.24	+8	15.6	92b	47.8a	721c	1.0	206b	46.4b	93.0b
		.27	+13	11.2	92b	46.9a	713b	1.5	200b	47.0b	92.7b
2005	はるし ずく	5.16	0	29.6	87a	47.2a	693a	1.0	107a	44.1a	80.6a
		.20	+4	19.0	88a	47.1a	693a	1.0	109a	46.5b	81.2a
		.24	+8	15.1	90a	47.4a	692a	1.0	114a	46.9b	84.6b
		.27	+13	11.0	90a	47.7a	703b	1.0	126a	47.7b	87.2b
2006	ニシノ チカラ	5.22	+1	27.6	80a	45.7b	694b	3.0	232c	40.9a	87.7a
		.25	+4	15.1	83ab	45.1ab	695b	2.0	239c	39.9a	96.1c
		.29	+8	15.5	89c	45.0ab	668a	2.0	193a	44.2b	93.2b
		6.1	+11	9.6	85b	44.1a	660a	2.0	210b	43.7b	94.6bc
2006	はるし ずく	5.22	+0	32.0	83a	49.1a	693b	3.0	107a	41.7a	85.1a
		.25	+3	16.8	85a	48.4a	702b	2.0	137b	43.9b	93.5b
		.29	+7	16.9	91b	48.9a	677a	2.0	92a	44.6b	92.0b
		6.1	+10	10.3	91b	48.7a	666a	2.0	98a	44.8b	94.1b

- 1) 播種時期11月25日、施肥法5+4+2、苗立本数150本/m²。表中のデータは粒厚2.5mm以上の数値を示し、細麦率は0%である。
2) 検査等級は1 (1等/上) ~6 (2等/下) ~7 (規格外)。
3) 同一英文字間には5%水準で有意性なし。

[その他]

研究課題名：二条大麦「はるしずく」の安定多収と焼酎適性向上のための栽培技術

予算区分：経常

研究期間：平成17年度 (平成15~17年)

研究担当者：佐藤大和、石塚明子、井上拓治、福島裕助