

# いもち病に強く、耐冷性、耐倒伏性に優れる 「東北糯199号」

## 1. 特性一覧

- 特長 1. いもち病抵抗性、耐冷性が“極強”である。  
2. 耐倒伏性が“やや強”である。  
3. 玄米、白米の白度が高い。

品種・系統名	東北糯199号	もちむすめ	こがねもち
早晩性	晩生早	晩生早	晩生早
草型	偏穂重型	偏穂重型	偏穂重型
出穂期(月.日)	8.12	8.11	8.11
成熟期(月.日)	9.22	9.22	9.21
稈長(cm)	78	75	88
穂長(cm)	17.1	16.4	16.1
穂数(本/㎡)	326	331	343
ふ先色	褐	褐	褐
耐倒伏性	やや強	中	弱
穂発芽性	中	中	易
耐冷性	極強	強	中
耐いもち病性	真性 極強	+	弱
耐もち病性	真性 極強	+	やや弱
玄米	収量(kg/a) 100	50.0 100	53.3 107
米	収量比(%) 22.4	50.0 21.0	53.3 21.7
玄米白度 <sup>注2)</sup>	29.1	28.3	28.0
白米白度 <sup>注2)</sup>	57.7	57.1	57.3
玄米品質(1~5) <sup>注3)</sup>	上下(2.0)	上下(2.4)	上下(2.4)
食味	上中	上中	上中

注1)調査年次は、2006~2012年の平均。施肥量(N成分kg/a)は、基肥:0.4kg/a。

注2)2011~2012年古川農試産の平均値((独)道総研上川農試にて測定)。

注3)玄米品質は良(1)~不良(5)の5段階評価。



写真1 株標本(左から東北糯199号、もちむすめ、こがねもち)

## 2. 籾、玄米の大きさ

こがねもちと比べて千粒重大き



写真2 籾及び玄米(左から東北糯199号、もちむすめ、こがねもち)

## 4. 餅の硬化性

硬化性低い

冷蔵時間	系統・品種名	a (1/2幅)	b (高さ)	曲がり度合 (b/a)	硬化性の 分類
18時間	東北糯199号	18.7	14.0	0.7	Ⅲ
	もちむすめ	23.7	5.8	0.2	I
	こがねもち	24.3	5.2	0.2	I

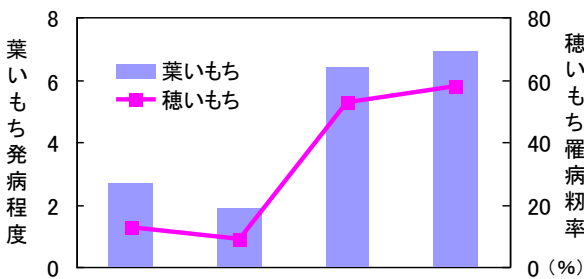
注1)篩目1.8mmで調整した玄米を88.5%に搗精し、家庭用餅つき機(N社製SD-MA18-C)で成形した餅を長さ60cm、幅5cm、厚さ1.5cmの型に入れ10℃の冷蔵庫で保存後、長さは50cmに揃え、曲がり度合を計測。

注2)硬化性は、以下の基準で分類。

I : 1/4以下、II : 1/4~1/2、III : 1/2~1、IV : 1~2、V : 2以上

## 3. いもち病抵抗性

葉、穂いもち抵抗性“極強”



注)品種・系統名の括弧内は、いもち病抵抗性(葉いもち、穂いもち)を示す

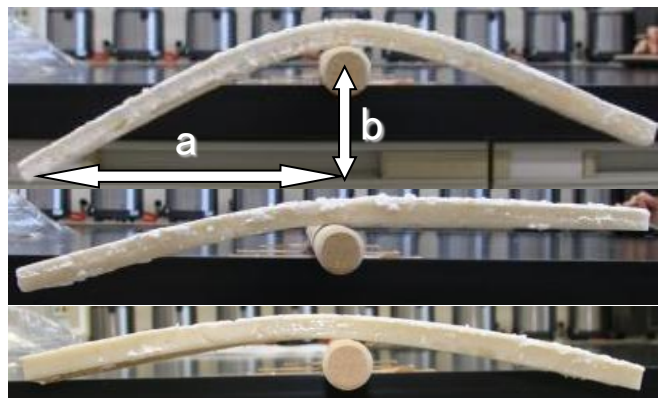


写真3 餅の硬化性試験(上段から東北糯199号、もちむすめ、こがねもち)