

炊飯米の食味が優れる水稻奨励品種「東北210号」

水田利用部 稲作班 TEL:0229-26-5106

研究の目的

近年、食味が優れる水稻品種の育成やブランド化が全国で盛んに行われ、お米の産地間競争が激しくなっています。そこで、「ひとめぼれ」や「ササニシキ」のように「みやぎ米」を全国に発信できる新たな良食味品種として「東北210号」を評価・選定しました。

研究成果

「東北210号」は、炊飯米の味がよく、粘りがあることなどから、食味の総合評価は「ひとめぼれ」より優れ、冷めた場合でも「ひとめぼれ」より軟らかく、粘りがあります(図)。

これらの特徴は、白米のアミロース含有率が11%前後と「ひとめぼれ」より低いことによるものですが、もち品種のような玄米の白濁はみられません(表)。

本県での早晚性は、「ひとめぼれ」と同じ中生で、収量性は「ひとめぼれ」並からやや劣り、千粒重が小さい特徴があります。また、耐倒伏性は「ひとめぼれ」より優れ、耐冷性は同等の「強」と判定されています(表)。

以上から、食味や栽培特性の優位性が認められたため、本県の水稲奨励品種に採用されました。

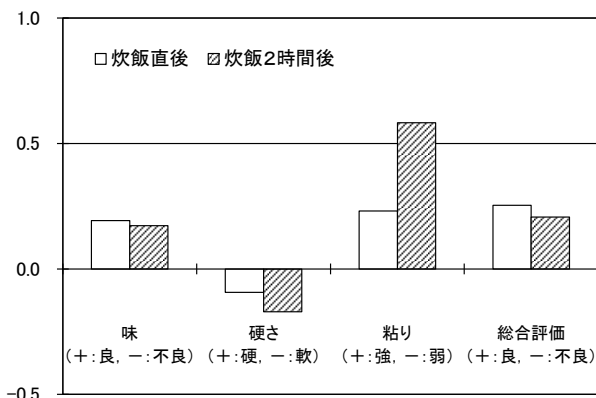


図 「東北210号」の食味評価
注)「ひとめぼれ」を基準(0)として、各項目について+3～-3の範囲で評価。パネラーは古川農業試験場職員。

表 特性一覧

調査年次	平成24年～27年	
	系統名・品種名	東北210号
出穂期 (月日)	8月5日	8月4日
成熟期 (月日)	9月20日	9月17日
玄米収量 (kg/a)	58.6	60.1
収量対比 (%)	98	100
千粒重 (g)	20.2	22.4
白米アミロース含有率 (%)	11.4	17.0
玄米白度	20.6	19.4
耐倒伏性	やや強	やや弱
耐冷性	強	強
いもち病真性抵抗性	Pib	Pi
葉いもち	不明	やや弱
穂いもち	不明	中

注)玄米調整は篩目1.8mmで行い、収量は水分15%換算。

利活用の留意点等

栽培にあたっては、穂数や千粒重が不足すると低収になる場合があるので、適正な肥培管理に努めてください。葉いもち及び穂いもちのほ場抵抗性が“不明”なので(表)、適期防除に努めてください。炊飯時に加える水の量は、「ひとめぼれ」は精米重の1.4倍程度が適量ですが、「東北210号」は、精米重の1.2倍程度が適量です。

より詳しい内容は「普及に移す技術」

第91号(平成28年発行)「炊飯米の食味が優れる水稻奨励品種「東北210号」をご覧ください。

http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/res_center/91hukyuugijutsu1.html

