

## 水稻奨励品種「東北糯175号」

古川農業試験場

### 1 取り上げた理由

宮城県における水稻糯品種の作付面積の約95%を占めている「みやこがねもち」は、餅質と食味の良さから全国的評価が高い。しかし、倒伏や秋雨による発芽粒の発生が多く、品質の不安定さが問題となっており、実需者側からは品質の安定した糯品種が望まれている。

「東北糯175号」は「みやこがねもち」よりも倒伏に強く、穂発芽しにくく、「みやこがねもち」並みの良食味で加工適性も優れていることから、良質な糯米の安定生産を図るため、奨励品種とし、普及技術とする。

### 2 普及技術

#### 1) 来歴

「東北糯175号」は、宮城県古川農業試験場において、晩生の耐冷、耐倒伏、良質糯品種を目標とし、「こがねもち」を母、「東糯588」を父として、1993年4月に人工交配を行い、その後代から育成された系統である。1999年度から奨励品種決定調査に供試し、宮城県における地域適応性を検討してきた。

#### 2) 特性の概要

- a 玄米の外観品質は「みやこがねもち」並みであるが、短稈で倒伏に強く、穂発芽しにくいいため、品質が安定している(表1, 2)。
- b つき餅の食味は「みやこがねもち」並みに良好である。餅・おこわ等の加工適性も優れており、特に生餅としての適性が高い(表3)。
- c 出穂期・成熟期は「みやこがねもち」並み～2日程度遅い“晩生の早”である(表1, 2)。
- d 玄米千粒重は「みやこがねもち」よりもやや小さく、収量は「みやこがねもち」並み～やや劣る(表1, 2)。

#### 3) 対象地域等

- a 普及見込み地帯  
標高100m以下の県下一円
- b 普及見込み面積  
600ha

### 3 利活用の留意点

- 1) 収量を確保するため、初期生育の促進及び適正な水管理により穂数確保に努める。また、玄米千粒重の低下を防ぐため、減数分裂期追肥により登熟向上に努める。
- 2) 「みやこがねもち」よりも倒伏に強いが、耐倒伏性“中”であることから、極端な多肥栽培は避ける。
- 3) 葉いもち・穂いもちほ場抵抗性が“中”なので、適期防除を行う。

(問い合わせ先：古川農業試験場 水田利用部 電話0229-26-5106)

#### 4 背景となった主要な試験研究

##### 1) 研究課題名及び研究期間

古川農業試験場水田利用部	水稻奨励品種決定調査	平成11～14年度
農業センター農産部	水稻奨励品種決定に関する試験	平成11～12年度

##### 2) 参考データ

表1 特性一覧表

長所 短所 (みやこがねもちとの比較)		長所	短所	耐倒伏性が強い	・穂発芽しにくい	・耐冷性が強い	短所	・収量がやや劣る
調査地		宮城県古川農業試験場		宮城県農業センター				
調査年次		1999～2002年		1999～2000年				
系統 品種名		東北糯175号	みやこがねもち	東北糯175号	みやこがねもち			
早晚性		晩生の早	晩生の早	晩生の早	晩生の早			
草 型		偏穂重型	偏穂重型	偏穂重型	偏穂重型			
出穂期		8/10	8/9	8/5	8/4			
成熟期		9/25	9/23	9/17	9/14			
稈長 (cm)		82.5	92.4	83.9	94.2			
穂長 (cm)		16.8	16.5	17.0	16.0			
穂数 (本/m <sup>2</sup> )		393	403	354	387			
耐倒伏性		中	弱	中	弱			
穂発芽性		やや難	易	-	-			
耐冷性		強	中	-	-			
耐病性	いもち	+	Pia	-	-			
	真性葉	中	弱	-	-			
	穂	中	やや弱	-	-			
	白葉枯病	やや弱	弱	-	-			
玄米	収量 (kg/a)	56.6	58.2	50.5	51.1			
	収量対比 (%)	97	(100)	99	(100)			
	千粒重 (g)	20.9	21.7	21.5	21.5			
玄米品質		中の上	中の上	中の上	中の上			
食 味		上の中	上の中	上の中	上の中			

注) 表中のデータは、標肥栽培における調査年数分の平均値。  
印は、育成地及び特性検定地における評価を用いた。

表2 奨励品種決定現地調査成績 (みやこがねもちとの比較表)

試験地	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数比 (%)	玄米重比 (%)	千粒重 (g)	諸障害の多少		玄米品質	食味	
								倒伏	いもち 葉 穂			
北部平坦 (若柳)	0	0	-11.4	0.2	101	104	-0.4	-2.0	0.0	0.0	0.0	0.1
南部平坦 (名取)	0	1	-11.3	0.7	102	98	-0.7	-3.0	0.0	0.0	0.0	-0.1

注1) 表中の数値は3ヶ年(2000～2002年)の平均値。

2) 穂数及び玄米重比は、みやこがねもちを基準とした百分比である。それ以外はみやこがねもちとの差であり、正数は東北糯175号が重い、良い、多い、良いことを表し、負数はその逆を表す。

3) 諸障害の多少は、無～甚までを0～4までの数値に変換した値から、玄米品質は上上～下下までを9～1までの数値に変換した値から求めた。食味は、不良～良を-3～+3で示した。

表3 実需者による加工適性概評 (みやこがねもちとの比較)

	A (製菓業者)	B (餅加工業者)	C (餅加工業者)
つき餅	餅の歩留り <sup>注)</sup> 同等。弾力がありなめらかで、適する。	白さはやや劣るが、のびがあり柔らかく、適する。	白さはやや劣るが、甘みがあり柔らかく、適する。
切り餅	-	硬化速度はやや遅いが、実用上問題ない。	硬化速度はやや遅い。甘みがあり柔らかい。
おこわ	-	やや粘りが少ないが、外観・味は同等であり、適する。	粒が小さく外観はやや劣るが、甘みがあり柔らかい。
総評	加工適性 仕上がりとともに「みやこがねもち」並みに良好。	加工適性は「みやこがねもち」と同等以上。	餅としては「みやこがねもち」よりやや優れる。特に生餅として優れる。

注) 歩留り: 原料となった糯米の重さに対するつき餅の重さの比

##### 3) 発表論文等

平成14年度東北農業研究成果情報