

[水田作部門]

3. 「ヒノヒカリ」の良食味が期待できる登熟期の葉色

[要約]

「ヒノヒカリ」は、出穂から出穂 10 日後の葉色が SPAD 値で 32 程度、出穂 20 日後が 30 程度、出穂 30 日後が 25 程度を超えない場合は、食味値 80 以上の良食味が期待できる。

[担当] 作物・経営研究室

[連絡先] 電話 086-955-0275

[分類] 情報

[背景・ねらい]

県中南部の主要品種「ヒノヒカリ」は、近年、異常気象による品質や食味の低下が懸念されている。そこで、良食味となる登熟期の葉色の推移を明らかにし、今後の肥培管理の適正化に資する。

[成果の内容・特徴]

1. 食味値 (HON) は登熟期の葉色が薄いほど高い (図 1)。
2. この内、食味値 80 以上となる葉色の推移は年次によってやや異なり、出穂後 25 日間の平均気温が高かった 2007 年、2010 年は、濃く推移しても食味値 80 以上となりやすかった (図 1)。
3. 出穂後の平均気温が平年並～それ以下の 2008 年、2009 年でも、出穂から出穂 10 日後の葉色が SPAD 値で 32 程度、出穂 20 日後が 30 程度、出穂 30 日後が 25 程度であれば食味値 80～90 となった (図 2)。

[成果の活用面・留意点]

1. 葉色は SPAD502 指示値、食味は NIRS-6500 の HON 値である。
2. 県中南部の 6 月中旬～下旬移植栽培に適用できる。
3. 出穂後 25 日間の平均気温が高温でなければ、「ヒノヒカリ」は、籾数が 25,000 粒～30,000 粒/m²程度であると収量は 500kg/10a 以上、未熟粒率は 20% 以下となりやすい。この範囲で上記の葉色を超えないように推移させると収量を確保しつつ、高品質、良食味となることが期待できる。ただし、2010 年のような高温の年は籾数 25,000 粒～30,000 粒/m²でも白未熟粒が多発するので、このような年は食味より外観品質を重視して葉色を濃く維持するように管理する。

[具体的データ]

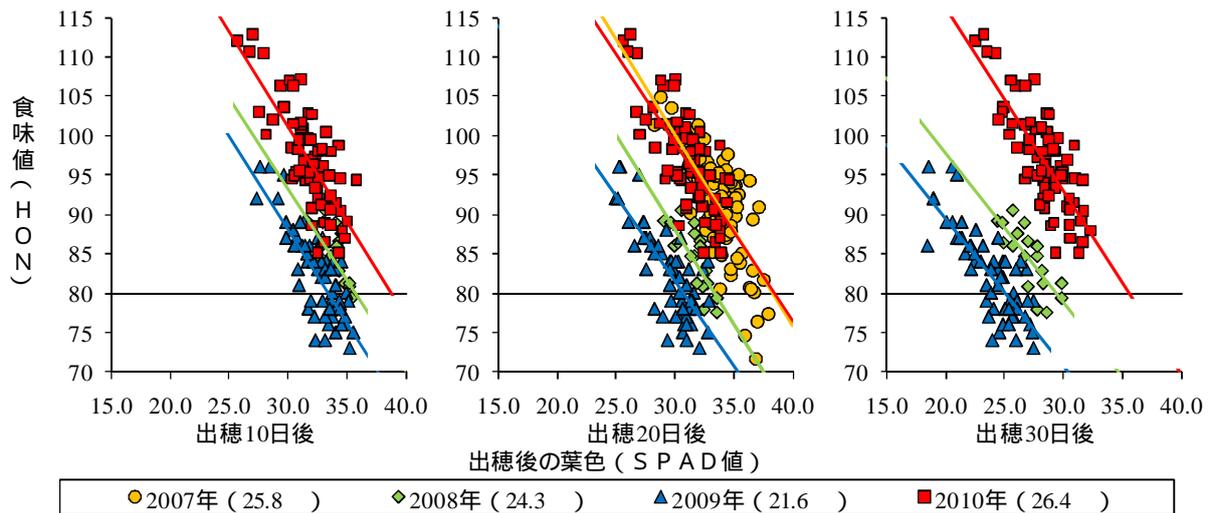


図1 出穂後の葉色 (SPAD値) と食味値(HON)の関係(2007~2010年)
 z ()内は出穂後25日間の平均気温。平年値は24.2

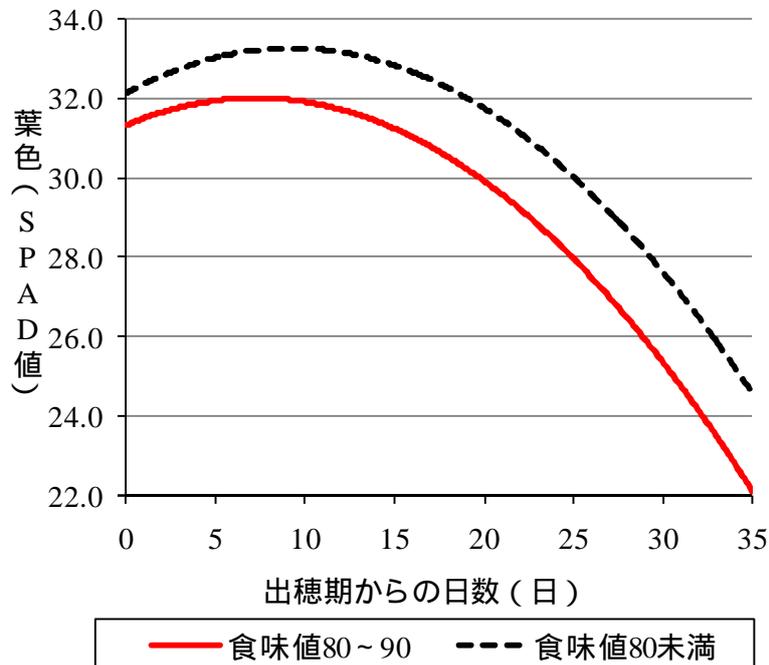


図2 食味値(HON)80~90となる登熟期の葉色(2008~2009年)

[その他]

研究課題名：温暖化に対応した水稻「朝日、ヒノヒカリ」の良食味栽培技術の確立
 温暖化に対応した水稻の品種選定と栽培技術の確立

予算区分：県単

研究期間：2009~2010年度

研究担当者：井上智博・宮武直子

関連情報等：1)平成22年度試験研究主要成果、3-4
 2)平成21年度試験研究主要成果、7-8
 3)平成18年度試験研究主要成果、9-10