

精米時に胚盤が残りやすい良食味水稲新品種「きんのめぐみ」

研究のねらい

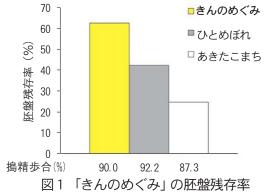
米の需要拡大を図るために、様々な消費者ニーズに応える商品が加工販売されている。その中で、 胚盤(胚芽と胚乳の境界の組織)を残す精米を行うことによって、通常の白米よりもビタミンB1等を多 く含む商品が開発され、精米時に胚盤の残りやすい良食味品種が求められている。そこで、栽培特性 が優れ精米時に胚盤の残りやすい東北地域向きの良食味品種を育成する。

成果の内容

- ①「きんのめぐみ」は育成地(秋田県大仙市)における出穂期、成熟期が「ひとめぼれ」より早く、「あきたこまち」より遅い"中生の中"の主食用品種である。
- ②精玄米収量は、「ひとめぼれ」と同程度で「あきたこまち」よりやや多収である。耐倒伏性は、「ひとめぼれ」「あきたこまち」より明らかに強い(写真1)。また、いもち病圃場抵抗性、障害型耐冷性、白葉枯病圃場抵抗性はいずれも"強"である。
- ③精米試験では、「ひとめぼれ」「あきたこまち」よりも胚盤が残りやすい(図1、写真2)。玄米千粒重は、「ひとめぼれ」より重く、食味は「ひとめぼれ」「あきたこまち」並の良食味である。



写真 1 現地試験 (秋田県美郷町) における草姿 (左: あきたこまち、右: きんのめぐみ)



注)トーヨーライス株式会社で測定。2010年に育成地で適期刈りした玄米をテスター精米機C90A (東洋精米機)で搗精後、正常粒5gを手選別で測定。



図2 胚盤が残るように精米した「きんのめぐみ」 左: 胚盤が残る精米(トーヨーライス株式会社で精米) 右: 通常の精米 (育成地で精米)

成果の利活用

- ①トーヨーライス株式会社との共同育成品種であり、胚盤を残存させた米としての商品化が期待できる。
- ②高温登熟条件下では白未熟粒が多発するおそれがあるため、栽培適地は東北地域中南部、温暖地中山間部である。
- ③胚盤残存率は刈り遅れによって著しく低下するため、精米時に胚盤を残すためには、適期刈りを徹底する。

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 東北農業研究センター http://tohoku.naro.affrc.go.jp/

〒020-0198 岩手県盛岡市下厨川字赤平 4 電話 019-643-3414 (企画管理部情報広報課) FAX 019-643-3588