

[成果情報名]多収・良食味で加工適性に優れた水稲新品種「山形糯128号」の採用

[要約]「山形糯128号」は、山形県では出穂期が「ヒメノモチ」並から2日早い“早生”の糯品種であり、収量は「ヒメノモチ」に優る。餅は加工適性に優れ、「ヒメノモチ」より白く、外観が優れ、良食味であり、奨励品種として採用された。

[キーワード]イネ、山形糯128号、多収、良質、良食味、加工適性

[担当]山形県農業総合研究センター・土地利用型作物部、山形県農業総合研究センター水田農業試験場・水稲部

[代表連絡先]電話 023-647-3500

[区分]東北農業・作物生産（稲品種）

[分類]普及成果情報

[背景・ねらい]

東北で広く栽培され、山形県内でも平坦部から中山間地で栽培されている「ヒメノモチ」は、耐冷性が“やや弱”で、穂発芽しやすいため、生産者から、収量・品質の安定した糯品種が要望されている。また、加工業者等からは、需要拡大のため、良食味で加工適性に優れた、新たな糯品種が要望されている。そこで、栽培特性・収量・品質・加工適性に優れた新たな糯品種を選定する。

[成果の内容・特徴]

1. 「山形糯128号」は、「ヒメノモチ」と比較して出穂期が並から2日早く、成熟期が並から1日早く、山形県における熟期は、「ヒメノモチ」並の“早生”である（表1）。
2. 稈長は「ヒメノモチ」より短く、倒伏は「ヒメノモチ」より少なく、耐倒伏性は「ヒメノモチ」より優る。穂長は「ヒメノモチ」並からやや長く、穂数は概ね「ヒメノモチ」並である（表1、表2）。
3. 玄米千粒重は「ヒメノモチ」より3g程度重く、収量は「ヒメノモチ」に優る（表1、図1）。
4. 玄米品質は「ヒメノモチ」並からやや優る（表1）。
5. 餅の硬化は「ヒメノモチ」より早く、加工適性に優れる。押し餅は「ヒメノモチ」より白い（表3）。
6. 押し餅の食味は「ヒメノモチ」より外観、白さが優れ、総合も「ヒメノモチ」に優る（表3）。
7. 以上のことから、「山形糯128号」は、多収・良食味の特徴を持つ“早生”の糯品種として、2017年から山形県の奨励品種（認定品種）として採用された。

[普及のための参考情報]

1. 普及対象：山形県内の生産者
2. 普及予定地域・普及予定面積：「ヒメノモチ」作付け地帯・最大普及面積（山形県内平坦地域～中山間地・見込み）1,500ha。
3. その他：育成地による特性検定の結果、耐冷性は“中”、穂発芽性は“やや難”であり、いずれも「ヒメノモチ」に優っている。

[具体的データ]

表1 山形県内における水稻奨励品種決定調査成績（2013～2016年）

供試年次	場所	品種・系統	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	倒伏 0-4	精玄米重 (kg/10a)	同左比率 (%)	千粒重 (g)	品質 1-9
2016	尾花沢市 (村山・中山間)	山形糯128号	8.02	9.14	74.5	19.4	483	0.0	629	106	24.2	4.0
		ヒメノモチ	8.02	9.14	81.0	18.6	519	0.0	596	100	21.2	4.0
2016	最上町 (最上・中山間)	山形糯128号	7.30	9.08	70.2	19.3	457	0.0	554	107	24.1	5.0
		ヒメノモチ	7.31	9.08	76.0	18.3	442	0.0	520	100	21.6	5.0
2013～	農総研セ	山形糯128号	7.25	9.02	79.8	19.9	463	0.0	652	106	24.0	3.5
2016	山形市	ヒメノモチ	7.27	9.03	88.2	20.0	455	0.8	618	100	21.3	4.3
2013～	水田農試	山形糯128号	7.23	8.31	73.9	19.7	523	0.5	707	112	23.6	4.8
2016	鶴岡市	ヒメノモチ	7.25	9.01	80.4	19.6	485	0.5	632	100	20.9	5.3
平均		山形糯128号	7.25	9.02	75.9	19.7	488	0.2	662	108	23.9	4.2
		ヒメノモチ	7.27	9.03	83.1	19.5	472	0.5	612	100	21.2	4.7

注1) 各所各期間の調査結果を平均で示した。注2) 倒伏は0（無倒伏）～4（完全倒伏）で評価した。

注3) 品質は1（1上）～9（3下）で評価した。

注4) 施肥：尾花沢市、最上町は現地慣行、農総研セ、水田農試は標肥

表2 倒伏程度の比較（奨励品種決定調査、2013～2016年）

場所	施肥	品種	供試年次				平均
			2013	2014	2015	2016	
農総研セ	標肥	山形糯128号	0	0	0	0	0.0
		ヒメノモチ	2	0	1	0	0.8
	多肥	山形糯128号	-	0	2	0	0.7
		ヒメノモチ	-	1	3	1	1.7
水田農試	標肥	山形糯128号	0	0	2	0	0.5
		ヒメノモチ	0	0	2	0	0.5
	多肥	山形糯128号	-	0	3	0	1.0
		ヒメノモチ	-	1	3	2	2.0

注) 倒伏は0（無倒伏）～4（完全倒伏）で評価した。

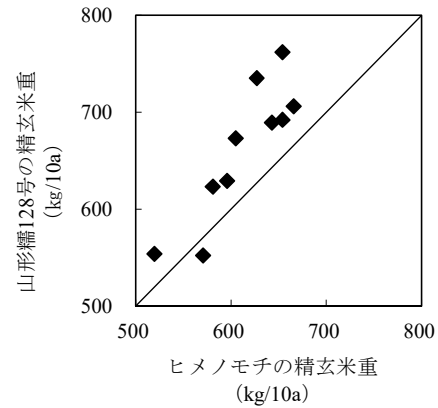


図1 収量の比較
（水稻奨励品種決定調査 2013～2016年）
注) 施肥：尾花沢市、最上町は現地慣行
農総研セ（山形市）、水田農試（鶴岡市）は標肥

表3 伸び餅の特性と食味官能試験結果（奨励品種決定調査、2016年）

場所	品種・系統	餅硬度 (kg/cm ²)	白色度 (WI)	食味官能試験						
				総合	外観	白さ	味	のび	こし	きめ
尾花沢市	山形糯128号	4.1	27.6	0.375 *	0.250 *	0.563 *	0.250 *	0.375 *	0.313 *	0.188
	ヒメノモチ	3.4	24.4	0.188	0.063	0.000	0.125	-0.250	0.313 *	-0.375 *
最上町	山形糯128号	4.0	25.1	0.063	0.125	0.313 *	-0.125	0.000	0.000	0.000
	ヒメノモチ	3.2	23.1	-0.125	-0.438 *	-0.125	0.063	-0.188	0.063	-0.125

注1) 水田農試産「ヒメノモチ」基準、n=16

注2) *は5%水準で基準と有意差があることを示す。

注3) 餅硬度は製餅後5℃、24時間貯蔵した伸び餅の果実硬度計による測定値

注4) 白色度は製餅後5℃、24時間貯蔵した伸び餅の分光測色計による測定値

注5) 食味官能試験は伸び餅をホットプレートで焼いて供試した。

注6) 食味官能試験の“きめ”は、舌ざわりの良否であり、なめらかさ、ざらつきを評価したものである。

（山形県農業総合研究センター）

[その他]

研究担当者：後藤元（山形農総研セ）、伊藤真智子（山形県）、佐々木一嘉（山形農総研セ
水田農試）、今野悟（山形県）、大江泰弘（山形県）

発表論文等：渡部ら（2018）山形県農業研究報告（投稿中）