

水 稻 新 品 種「つがるおとめ」の 特 性

高 舘 正 男・山 崎 季 好・餓 田 名 部 嘉 一・三 上 泰 正*・有 馬 喜 代 史**
 立 田 久 善*・川 村 陽 一*・横 山 裕 正・浪 岡 実***・金 澤 俊 光*

(青森県農業試験場・*青森県農業試験場藤坂支場・**青森県農政課・***青森県水田対策課)

Characteristics of a New Rice Variety "Tsugaruotome"

Masao TAKADATE, Kiyoshi YAMAZAKI, the late Kaichi TANABU, Taisei MIKAMI*,
 Kiyofumi ARIMA**, Hisayoshi TATSUTA*, Youichi KAWAMURA*,
 Hiromasa YOKOYAMA, Minoru NAMIOKA*** and Toshimitsu KANAZAWA*

(Aomori Agricultural Experiment Station・*Fujisaka Branch, Aomori Agricultural
 Experiment Station・**Agricultural Policy Section of Aomori Prefectural Government
 Office・***Rice Farming Section of Aomori Prefectural Government Office)

青森県の奨励品種として採用されたので、その特性について報告する。

1 は じ め に

青森県はこれまで県産米評価向上のために、昭和46年にムツニシキ、昭和47年にムツホナミ、昭和56年にはむつかおり・むつこまちを、また昭和61年にはむつほまれなどの良食味品種を採用してきた。現在、本県唯一の銘柄品種であるムツホナミは津軽中央部に定着しているものの、消費地での評価には厳しいものがあり、一方、食味の点で定評があるむつかおりは作付面積が安定しないことなどから、より良食味の品種の育成に期待がかけられていた。

そのような中、食味特性が優れ、耐冷性・耐病性等栽培特性も安定した水稻新品種「つがるおとめ」が昭和63年青

2 育 成 経 過

「つがるおとめ」は、昭和53年青森県農業試験場藤坂支場において「奥羽305号」を母とし、「青系85号・後のむつかおり」を父として人工交配を行い、昭和55年より青森県農業試験場において雑種集団の養成を行い選抜・固定をはかってきた。生産力検定試験・特性検定試験等の結果、有望と認められたので、昭和58年(F₆)より「青系96号」の系統名を付し、奨励品種決定調査等に供試してきたものである。

表 1 特性調査(青森農試)

系統 又は品種名	稈 質		芒		先 色		粒着 疎密	脱粒 難易	玄 米	
	細 太	剛 柔	多 少	長 短					形 状	大 小
つがるおとめ	やや太	剛	無	一	黄 白	密	難	中	やや小	
ムツホナミ	やや太	剛	稀	短	黄 白	密	難	中	中	
ムツニシキ	やや太	剛	無	一	黄 白	密	難	中	小	

表 2 生育・収量調査成績

場所	項目 品種名	栽培法	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈 長 (cm)	穂 長 (cm)	穂 数 (本/m ²)	倒 伏	玄米重 (kg/a)	標 準 比 率	千粒重 (g)	品 質
本 場 苗	つがるおとめ	標 肥	8.09	9.27	78	18.6	482	1.0	62.8	104	21.1	4.2
	ムツホナミ	標 肥	8.09	9.25	74	17.8	452	0.2	60.1	100	22.5	3.6
	ムツニシキ	標 肥	8.10	9.28	83	17.6	483	2.1	62.4	104	20.4	3.5
	つがるおとめ	多 肥	8.09	9.28	82	19.0	519	2.8	60.2	97	20.9	4.2
	ムツホナミ	多 肥	8.10	9.26	77	18.6	498	0.6	61.9	100	22.0	3.7
	ムツニシキ	多 肥	8.10	10.01	89	18.1	533	2.9	60.0	97	20.0	3.4
平 賀 町 中 苗	つがるおとめ	標 肥	8.07	9.24	78	20.0	451	3.0	63.7	106	21.0	3.6
	ムツホナミ	標 肥	8.07	9.21	79	18.9	464	1.3	60.0	100	22.0	3.6
	ムツニシキ	標 肥	8.08	9.24	89	19.1	476	3.5	59.4	99	20.3	3.6

注. 農試本場: 奨励品種決定基本調査成績 昭和58~62年
 平 賀 町: " 現地調査成績 昭和59~62年

3 特 性

「つがるおとめ」は、出穂期がムツホナミ並で成熟期はムツホナミより2、3日遅い「中生の中」に属する。苗長はムツホナミ並で、葉色はムツホナミに比べてやや淡い。本田初期の草丈はムツホナミより短めで、茎数はムツホナミよりやや多めに推移する。稈長・穂長ともにムツホナミよりやや長く、穂数はムツホナミより多い短稈偏穂重型の梗種である。

稈はムツホナミ並に太く剛で、倒伏抵抗性はムツホナミより弱い、ムツニシキよりやや強い「やや強」である。

収量性は、場内及び現地調査成績を総合した結果、ほぼ対象品種ムツホナミ並である。玄米の形状は中粒で千粒重はムツホナミより小さい。玄米の光沢は良好だが、心白・腹白はムツホナミより発現しやすい。

障害型耐冷性は、青森農試で行った中期冷水掛流し検定

表 3 耐冷性検定試験成績 (青森農試藤坂支場)

系統・品種名	年次 項目	昭 61			昭 62		
		出穂期 (月・日)	不稔 歩合 (%)	評価	出穂期 (月・日)	不稔 歩合 (%)	評価
つがるおとめ		8.27	33.8	3	8.13	44.3	2
中 母 35		8.25	19.6	2	8.11	27.6	1
ふ 系 94 号		8.28	33.0	(3)	8.13	58.6	(3)
レ イ メ イ		8.27	39.4	4	8.13	79.8	5
ムツホナミ		8.28	61.5	(6)	8.13	90.2	(6)
検 定 方 法		恒温深水法			恒温深水法		
平均処理水温		20.0℃			19.7℃		
処 理 水 深		20 cm			20 cm		
区 制		2 区制			4 区制		

注. 評価法は、「ふ系94号」(強-3)と「ムツホナミ」(やや弱-6)を基準品種とし、昭和61年は2~8の7段階、昭和62年は1~9の9段階に分類した。

表 4 食味試験成績

(農試本場)

産米 年次	試 験 年月日	基準品種	対象及び 比較品種名	評 価						人 数
				総 合	外 観	香 り	味	粘 り	硬 さ	
昭58	58. 12. 7	ムツホナミ	つがるおとめ	+1.42	+0.68	+0.21	+1.26	+0.74	-0.74	19
			ムツニシキ	+0.47	+0.37	+0.32	+0.42	+0.37	-0.42	
59	59. 12. 6	ムツホナミ	つがるおとめ	+0.82	+0.24	+0.18	+0.53	+0.82	+0.24	17
			ムツニシキ	+0.59	+0.18	+0.12	+0.47	+0.41	-0.06	
			むつかおり	+0.29	+0.18	+0.12	+0.06	+0.29	+0.12	
60	61. 1. 14	むつかおり	つがるおとめ	+0.61	+0.22	+0.28	+0.28	+0.50	-0.89	18
			ムツニシキ	+0.39	+0.22	+0.28	+0.44	+0.72	-0.61	
61	61. 12. 9	ムツニシキ	つがるおとめ	+0.13	±0.00	-0.19	+0.19	+0.56	-0.25	16
	61. 12. 10	むつかおり	つがるおとめ	+0.30	-0.13	+0.26	+0.30	+0.22	-0.22	23
	61. 12. 12	むつかおり	つがるおとめ	+0.50	+0.32	+0.05	+0.34	+0.27	+0.09	22
62	62. 11. 18	ムツニシキ	ムツニシキ	+0.23	+0.18	+0.14	+0.09	±0.00	-0.05	
			つがるおとめ	±0.22	+0.22	+0.11	±0.00	-0.11	-0.22	18
	62. 12. 1	むつかおり	むつかおり	±0.00	+0.17	+0.22	+0.33	-0.22	-0.39	
			つがるおとめ	+0.53	+0.33	+0.27	+0.53	+0.60	-0.20	15
62	62. 12. 2	ササニシキ (古川産)	ムツニシキ	+0.47	±0.00	+0.00	+0.33	+0.67	-0.20	
			つがるおとめ	+0.12	+0.12	±0.00	+0.06	+0.29	-0.29	17
62	62. 12. 2	ササニシキ (古川産)	あきたこまち	+0.59	+0.35	+0.29	+0.47	+0.53	-0.18	

注. パネルは青森農試職員、表中の数字は各項目とも標準品種を0とした時の評価、試料は黒石産

及び夜間掛流し検定による判定ではムツニシキ並、また藤坂支場における恒温深水法による検定ではふ系94号並の判定で、総合的にはムツホナミより明らかに強い「強」と評価した。

いもち病抵抗性遺伝子は、 $Pi-a, i, k$ を持つと推定された。畑晩播法による葉いもち圃場抵抗性は、ムツニシキより強い「強」であるが、穂いもち抵抗性はムツニシキ並かやや弱い「やや弱」である。

食味特性は、場内職員による5年間にわたる食味官能試験の結果、味及び粘りの項目で優り、総合評価ではムツホナミ・むつかおりより明らかに優り、ムツニシキとの比較でも同等以上の評価が得られた。

以上のような特性から、新品種「つがるおとめ」は、青森県の津軽中央地帯で、条件の良いムツホナミ作付地帯を対象に7,000haの普及が見込まれている。