

水 稻 新 品 種 「 吟 ぎ ん が 」 の 特 性

小田中浩哉・扇 良明・高橋 亨*・中野 央子**・佐藤 喬・
高橋 正樹・照井 儀明***・神山 芳典・櫻井 廣*

(岩手県農業研究センター・*岩手県工業技術センター・
二戸農業改良普及センター・*盛岡農業改良普及センター)

Characteristics of a New Rice Variety "Ginginga"

Hiroya ODANAKA, Yoshiaki OGI, Toru TAKAHASHI*, Hiroko NAKANO**, Takashi SATO,
Masaki TAKAHASHI, Yoshiaki TERUI***, Yoshinori KAMIYAMA and Hiroshi SAKURAI*

(Iwate Agricultural Research Center・*Iwate Industrial Research Institute・**Ninohe
Agricultural Extension Service Center・***Morioka Agricultural Extension Service Center)

1 は じ め に

岩手県では、これまで酒造好適米としては、「美山錦」を奨励してきた。しかし、「美山錦」は品質、収量がやや不安定であり、また、県内酒造業界からも県産のオリジナル品種の開発が強く要望されていた。本報告では、育成の過程で明らかになった「吟ぎんが」(旧系統名、岩南酒13号)の主要特性について報告する。

2 育 成 経 過

「吟ぎんが」は、岩手県立農業試験場県南分場(現在の岩手県農業研究センター農産部銘柄米開発研究室)において1991年「山形酒49号(後の出羽燦々)」を母とし、「秋田酒49号」を父として人工交配をした雑種後代から選抜された品種で、1999年岩手県において奨励品種として採用され

た。

3 形態及び生態的特性

「吟ぎんが」は、稈長・穂長は「美山錦」に比べやや短く、穂数は「美山錦」よりやや少ない、長稈・穂重型の梗種である(表1)。稈は「美山錦」並みに太く、倒伏抵抗性は「美山錦」よりやや強い“中”である(表1)。粒着密度は“やや密”で、“無芒”，ふ先色は“黄白”である。

出穂期は「美山錦」よりやや遅く、成熟期は「美山錦」並みかやや遅い、岩手県においては「中生の晩」に属する(表1)。いもち病抵抗性については、真性抵抗性遺伝子は“*Pi a*”を持つと推定され、圃場抵抗性は葉いもちが“中”，穂いもちが“やや弱”である(表2)。障害型耐冷性は「美山錦」よりやや強い“強”，穂発芽性は“やや難”である(表3, 4)。

表1 生産力検定試験結果(育成地; 1996~1998年の平均)

品種名	施肥	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	倒伏程度 (0~5)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	m ² 穂数 (本)	玄米重 (kg/a)	比較 比率 (%)	玄 米 千粒重 (g)	検査 ¹⁾ 等級
吟ぎんが	標肥	8.6	9.24	0.6	88.0	18.4	286	57.2	101	25.6	3.7
	多肥	8.7	9.26	1.8	94.5	18.4	332	65.3	106	25.0	—
美山錦	標肥	8.4	9.23	1.5	92.3	19.8	309	56.9	100	23.8	5.3
	多肥	8.6	9.26	2.5	100.4	19.8	357	61.4	100	23.4	—

注. 1) 特上: 1, 特等: 2, 1等: 3, 2等: 4, 3等: 5, 外: 6として平均値を示した。

2) 篩い目は1.9mmを使用。

表2 葉いもち・穂いもち抵抗性検定結果(育成地; 1996~1998年の平均)

品種名	真性抵抗性 遺伝子型	葉いもち抵抗性		穂いもち抵抗性		
		発病程度 (0~10)	判定	出穂期 (月・日)	発病程度 (0~10)	判定
吟ぎんが	<i>Pi a</i>	5.4	中	8.10	6.9	やや弱
トヨニシキ	<i>Pi a</i>	5.2	(強)	8.10	5.2	(強)
キヨニシキ	<i>Pi a</i>	5.3	(やや強)	8. 8	6.6	(中)
ササニシキ	<i>Pi a</i>	6.1	(やや弱)	8.11	8.2	(弱)

注. 1) 葉いもちは育成地において畑晩播による。

2) 穂いもちは金ヶ崎町六原現地圃場での試験結果。

3) 判定()内は基準品種の判定基準。

表3 障害型耐冷性検定結果(水稻育種研究室)

品種名	出穂期 (月.日)	稈実歩合 (%)	判定
吟ぎんが	8.25	41.6	強
美山錦	8.26	27.4	やや強
イブキワセ	8.22	36.8	(強)
トドロキワセ	8.22	45.8	(極強)
キヨニシキ	8.23	19.6	(やや弱)

注. 1) 1997, 1998年の平均値で示した。
2) 判定()内は基準品種の判定基準。

表4 穂発芽性検定結果(育成地)

品種名	発芽率 (%)	判定
吟ぎんが	42.5	やや難
美山錦	35.1	やや難
ササミノリ	52.0	(中)
トヨニシキ	56.0	(やや易)

注. 1) 1996, 1997年の平均値で示した。
2) 判定()内は基準品種の判定基準。

収量性は、「美山錦」並みであり、玄米千粒重は、「美山錦」に比べ2g程度重い(表1)。玄米品質は、心白の発現率が「美山錦」より高く、醸造用玄米としての品質は「美山錦」にやや優る¹⁾(表1)。

表5 酒造特性一覧(岩手県工業技術センター, 1996~1998年の5試験の平均値)

品種名	玄米 千粒重 (g)	吸水率(%)		蒸米 吸水率 (%)	Brix	アミノ 酸度 (ml)	粗タン パク質 (%)	無効精米率 +砕米率 (%)
		20分	120分					
吟ぎんが	26.0	28.7	29.8	33.0	11.3	0.92	4.7	9.4
美山錦	24.5	26.7	27.8	31.5	11.2	0.84	5.2	11.8
酒米として 適する方向	高い方 が適	高い方 が適	高い方 が適	高い方 が適	高い方 が適	少ない 方が適	低い方 が適	少ない 方が適

注. 1) 篩目目: 2.0mm 2) 玄米千粒重: 水分13.8%調製後の値
3) 白米は見掛け精米歩合70%±1%で調製した。 4) 粗タンパクは乾物換算値
5) 成分値は標準試料で補正した数値

表6 試験酒の官能試験結果(岩手県酒造組合, 1997年産)

品種名	工場名	鑑評結果①				鑑評結果②					
		鑑評値の頻度数			加重平均	鑑評値の頻度数					加重平均
		1	2	3		1	2	3	4	5	
吟ぎんが	A社	4	8	4	2.00	1	4	9	0	0	2.57
吟ぎんが	B社	10	5	1	1.44	4	7	1	2	0	2.07
美山錦	B社	0	16	0	2.00	1	4	5	4	0	2.86

注. 1) 鑑評結果①, ②ともに値が小さいほど良好。
2) 鑑評結果①は1998年2月10日実施。パネル16名(美山錦を鑑評値=2)として評価。
3) 鑑評結果②は1998年10月6日実施。パネル14名

4 酒造特性

「吟ぎんが」は、70%精米の吸水が「美山錦」より早く、蒸米吸水率も高い(表5)。また、粗タンパク質含量、精米時の無効精米率+砕米率の値も「美山錦」より低く(表5)、醸造特性は「美山錦」にやや優る。

1997年産の「吟ぎんが」を用いて醸造した試験酒の官能評価は、新酒時及び8ヶ月保存後の両方において、「美山錦」並みかやや優る結果が得られた(表6)。

5 栽培上の留意点

施肥量は美山錦に準ずる。追肥時期は減数分裂期を基本とし、玄米のタンパク質含有率が高まるので出穂期以降の追肥はしない。穂もち抵抗性は「やや弱」なので、葉いもちの発生に留意し、適期防除に努める。

引用文献

- 1) 荻内謙吾, 尾形 茂, 神山芳典. 1999. 酒造好適米新品種「吟ぎんが」の玄米品質特性. 東北農業研究 52: 9-10.