

水稻新品種「サキホコレ」の主要特性

中嶋涼太・加藤和直*・川本朋彦**・高橋竜一・柴田智

(秋田県農業試験場・*秋田県由利地域振興局・**秋田県農林水産部)

Characteristics of a new rice cultivar “Sakihokore”

Ryota NAKAJIMA, Kazunao KATO*, Tomohiko KAWAMOTO**, Ryuichi TAKAHASHI

and Satoru SHIBATA

(Akita Prefectural Agricultural Experiment Station・* Akita Prefectural Yuri Regional Development

Bureau・** Akita Prefectural Government, Department of Agriculture, Forestry and Fisheries)

1 はじめに

本県の水稲主力品種「あきたこまち」は、県内の作付面積の7割を超えるシェアとなっており、全国的にも良食味品種として知名度は高い。しかしながら、高価格帯で販売できる「あきたこまち」のロットは限られる。一方、他県産米では極良食味品種が次々と市場投入され、それぞれが高い評価を得ており、産地間競争が激化している。今後の県産米のシェア拡大には、他産地の高価格帯ブランド米に対抗するとともに、県産米全体のブランド力向上を図る必要がある。これらの実現のためには、市場における県産米のプライスリーダーとなる品種が必要であった。そこで、良食味品種の代表格である「コシヒカリ」の食味を上回る極良食味品種を開発した。

本報では極良食味品種「サキホコレ」の主要特性について報告する。

2 育成経過

「サキホコレ」は、2010年に、秋田県農業試験場にて、いもち病に強い良食味系統である「中部132号」を母、穂いもちに強く大粒の良食味系統である「秋田97号」(後の「つぼざろい」)を父として人工交配し、その後代から育成された(図1)。2020年に秋田県の奨励品種として採用され、同年に一般公募を経て「サキホコレ」と命名された。そして2021年に品種登録出願公表された。

3 特性の概要

(1) 形態的特性

稈長および穂数は「あきたこまち」並で、穂長は「あきたこまち」よりやや長い。草型は「あきたこまち」と同じ「偏穂数型」である。芒の多少・長短は「中・中」で「あきたこまち」より長く、数も多い(表1)。

(2) 生態的特性

出穂期は「あきたこまち」より6日程度、成熟期は9日程度遅く、育成地では、早晚性はいずれも“やや晩”に属する。耐倒伏性は“やや弱”で、障害型耐冷性および高温登熟性は“やや強”である。穂発芽性は“難”である。いもち病真性抵抗性遺伝子型は“Pii”を保有すると推定され、圃場抵抗性は葉いもちが“中”、穂いもちが“強”である。白葉枯病抵抗性は“やや強”である。玄米収量および玄米千粒重は、いずれも「あきたこまち」並である(表1)。

(3) 玄米品質および食味特性

玄米品質は、「あきたこまち」および「ひとめぼれ」並に良好で“上中”である。玄米粗タンパク質含有率は、「あきたこまち」および「ひとめぼれ」よりやや低い。白米アミロース含有率は、「あきたこまち」および「ひとめぼれ」よりやや高い(表1)。食味官能評価値では、基準である複数産地「コシヒカリ」よりも「外観」、「香り」、「味」が優れており、「総合」も安定して高い。また、食感は粘りが強く、柔らかい特徴を持つ(表2)。

4 適応地帯および栽培上の留意事項

「サキホコレ」は出穂期の早晚性が“やや晩”であるため、品質や食味、収量を安定させるために作付けできるエリアが限定されている。出穂期後40日間の日平均気温が22℃以上を確保できる地域を作付推奨地域として設定し、その地域のみで作付けを行っている(図2)。また、「サキホコレ」は耐倒伏性が“やや弱”であり、玄米タンパク質含有率を上げないためにも、施肥量には十分注意して栽培する必要がある。

栽培管理は、原則として県が発行する栽培マニュアル¹⁾に基づくこととしている。

引用文献

1) 秋田県農業試験場, 秋田県農林水産部水田総合

利用課秋田米ブランド推進室．2021．「サキホコレ」
 レ」高品質・良食味栽培の手引き（第2版）

表1 「サキホコレ」の特性一覧

品 種 名	サキホコレ	あきたこまち	ひとめぼれ
早晩性			
出穂期	やや晩	早	中
成熟期	やや晩	早	中
草 型	偏穂数型	偏穂数型	偏穂数型
出穂期（月日）	8月6日	7月31日	8月4日
成熟期（月日）	9月21日	9月12日	9月17日
稈 長（cm）	75.2	77.7	76.9
穂 長（cm）	18.4	16.9	17.8
穂 数（本/㎡）	516	505	555
芒の多少・長短	中・中	極少・短	やや少・短
いもち病抵抗性			
耐 遺伝子型	<i>Pii</i>	<i>Pia</i> , <i>Pii</i>	<i>Pii</i>
病 葉いもち	中	中	やや弱
性 穂いもち	強	やや弱	中
白葉枯病抵抗性	やや強	やや弱	やや弱
耐 倒 伏 性	やや弱	やや弱	やや弱
耐冷性（障害型）	やや強	中	強
高 温 登 熟 性	やや強	中	中
穂 発 芽 性	難	やや難	難
玄米収量（kg/a）	58.1	58.8	61.4
「あきたこまち」比	99	(100)	104
玄米千粒重（g）	21.9	21.9	22.5
玄 米 品 質	上中（1.8）	上中（2.1）	上中（2.5）
玄米粗タンパク質（％）	6.0	6.7	6.2
白米アミロース（％）	19.5	17.8	18.6

- 1) 育成地（秋田県農業試験場）における標肥区の成績（2015～2019年の平均）
- 2) 玄米収量：篩い目1.9mm、玄米水分15%換算。玄米千粒重：玄米水分15%換算。
- 3) 玄米品質：外部機関による調査。1（1等上）～9（3等下）。
- 4) 玄米粗タンパク質：BLTEC社 SpectraStar2500X-RTWによる。玄米水分15%換算。
- 5) 白米アミロース：BLTEC社 アミロースオートアナライザーによる。
 白米水分0%（乾物）として換算。

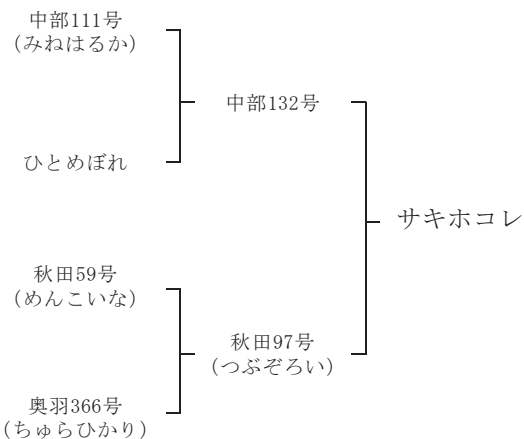


図1 「サキホコレ」の系譜

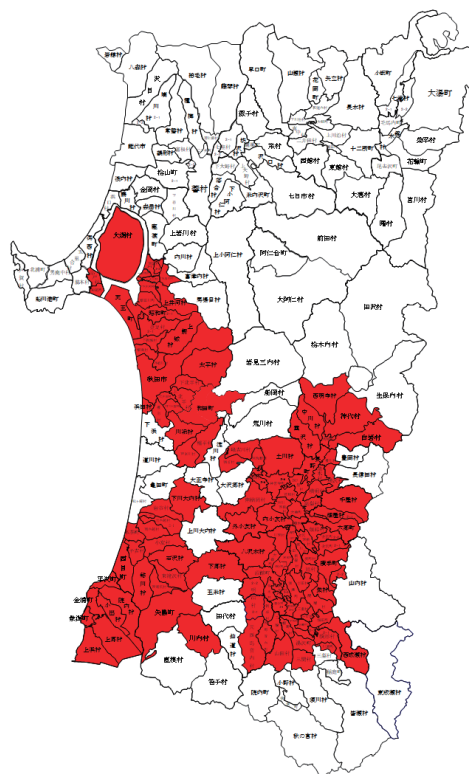


図2 「サキホコレ」の作付推奨地域（着色部分）
 ※ 1950年時点による行政区画による分類

表2 「サキホコレ」の食味官能試験結果

品 種 名	総合	外観	香り	味	粘り	硬さ
サキホコレ	0.713	0.513	0.338	0.625	0.363	-0.338
他県産コシヒカリ	0.375	0.263	0.313	0.350	0.150	0.063
あきたこまち	0.125	0.238	0.113	0.138	-0.038	0.238

- 1) 外部機関による試験結果（2015～2018年における計4回の平均）
- 2) 基準米は複数産地「コシヒカリ」のブレンド米（ブレンド割合等は非公開）
- 3) 「他県産コシヒカリ」は全て同一県産を使用。
- 4) 「サキホコレ」および「あきたこまち」は全て秋田県農業試験場における移植・標肥区産を使用。
- 5) 総合、外観、香り、味は、-3（かなり不良）～0（基準と同じ）～3（かなり良い）
 粘りは、-3（かなり弱い）～0（基準と同じ）～3（かなり強い）
 硬さは、-3（かなりやわらかい）～0（基準と同じ）～3（かなりかたい）