

# 栽培しやすいモチ米新品種 「ときめきもち」

《はじめに》

国内のお米の消費が減少する中で、米菓（おかきやあられ）の原料になる加工用モチ米については、米菓メーカーからの安定した国産米の需要があります。また、お米の生産現場でも、転作作物として加工用モチ米に積極的に取り組む事例が増えています。加工用モチ米は、実需者との契約栽培となるため、常に一定のレベルの生産量を確保することが大切です。そのため、生産現場からは、病気や台風などの自然災害の被害を受けにくく栽培しやすいモチ米品種が求められていました。

## 《「ときめきもち」の特徴》

「ときめきもち」は、モチ米の系統「奥羽糯391号」と、草丈が低くて倒れにくいウルチ米の系統「奥羽直376号」を掛け合わせて開発した品種です。

秋田県で栽培されているモチ米品種の「きぬのはだ」と同じ時期に収穫できます。草丈は「きぬのはだ」よりも少し短く、収穫時期になっても倒れにくいという特徴を持っています（表、写真）。このため、直播栽培によるモチ米の低コスト栽培に適しています。

表／「ときめきもち」の栽培特性（2011～2013年平均）

栽培方法	品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m <sup>2</sup> )	精玄米重 (kg/a)	玄米 千粒重(g)
移植	ときめきもち	8.3	9.17	62	17.4	399	64.0	22.1
	標肥							
	きぬのはだ	8.3	9.15	68	17.9	377	62.5	24.0
直播栽培	ヒメノモチ	7.29	9.10	81	19.4	351	56.9	23.2
	ときめきもち	8.13	9.30	65	17.4	399	61.6	21.4
	きぬのはだ	8.14	9.30	78	19.4	351	62.7	22.5

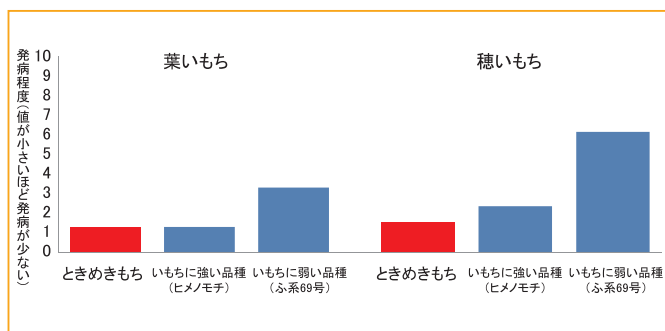
注) 直播栽培の方法は湛水表面条播。



写真／現地圃場（秋田県大潟村）の「ときめきもち」

水田作研究領域

梶 亮太  
KAJI, Ryota



図／「ときめきもち」のいもち発病程度（2011～2013年平均）  
注) いもち病の発生しやすい条件で栽培

また、イネの最大の病気であるいもち病に強いのも大きな長所です。いもち病が発生しやすい条件で栽培試験した結果から、いもち病に罹りにくいことが明らかになっています（図）。

お米の収量は、「きぬのはだ」と同じくらいで、「ヒメノモチ（東北地方で最も多く栽培されているモチ米）」より多収です（表）。お米の外観品質は、「きぬのはだ」と同じくらいの良質です。「ときめきもち」でついた餅は、のびが良くおいしいと評価されています。また、餅は時間をおいても硬くなりやすい特徴があります。

## 《栽培上の注意点》

「ときめきもち」の耐冷性は「やや強」です。「ひとめぼれ」よりは弱いので、冷害が発生しやすい地域での栽培は避けてください。栽培適地は東北中部以南です。

## 《今後の予定》

秋田県大潟村では、米菓の原料に用いる加工用モチ米としての作付けを計画しています。将来的には、500haの作付けが見込まれています。栽培しやすいモチ米であることから、加工用・餅用のモチ米の安定生産に貢献できると期待されています。