

水稲「彩のきずな」の極良食味生産技術

1 はじめに

各道府県がオリジナル新品種のブランド化に取り組んでおり、積極的なPR活動を展開しています。その中で、極良食味生産は米のブランド力強化に重要です。

そこで、埼玉県が育成した病害虫や夏の暑さにも強い「彩のきずな」の極良食味生産技術を開発しました。

2 研究内容

良食味米を生産するには、良食味品種を用い、①米粒が厚い、②整った粒が多い、③割れた粒が少ない、④タンパク含量が低い、の4つの条件を満たすことが大切です。また、「彩のきずな」では、これらに加え、米粒が適正な水分に保たれていることが重要と分かりました。そこで、これらの達成を目標に技術開発を行いました。

その結果、控えめの基肥（窒素成分で4～5kg/10a）、分けつ期の深水管理、やや遅めで控えめの穂肥（出穂前20～15日に窒素成分で1.5kg/10a）、適期内で早めの収穫、火入れの前の通風乾燥が極良食味生産のポイントであることを明らかにしました。

しかし、これらの技術はそれぞれ単独での効果が小さいので、安定的に効果を発揮するには複数の技術を組み合わせて実施することが大切です。また、土作り、耕深の確保、健苗育成、適正な水管理等、いわゆる基本技術の励行も重要です。開発技術と基本技術を総合的に実施することで、極良食味米生産が可能となります。

なお、これらの栽培を実施した場合、一般栽培に比べ1割程度減収する可能性があります。このため、実施にあたっては販売方法等についても十分に考慮する必要があります。

3 まとめ

埼玉県が育成した病害虫や夏の暑さにも強い「彩のきずな」の極良食味生産技術を開発し、栽培暦・栽培指針を作成しました。

農業技術研究センターホームページの水田高度利用担当のページからダウンロードできますので、ご利用ください。

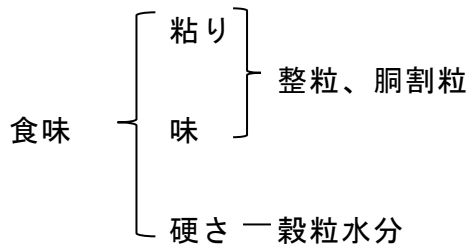


図1 「彩のきずな」の食味と形質の関係

食味は、整粒が多く胴割粒が少ないと粘りと味が、適正な穀粒水分が保たれると硬さの評価が向上し、高い食味評価が得られます。

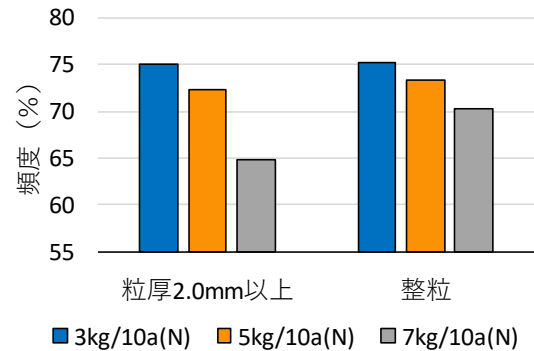


図2 基肥と玄米品質

施肥は、基肥量を少なくすると、粒厚や整粒比が高まり、食味向上が期待できます。

また、穂肥はやや遅めで控えた施用で、食味を低下させるタンパク質の増加を抑えつつ、千粒重が増加します(図省略)。

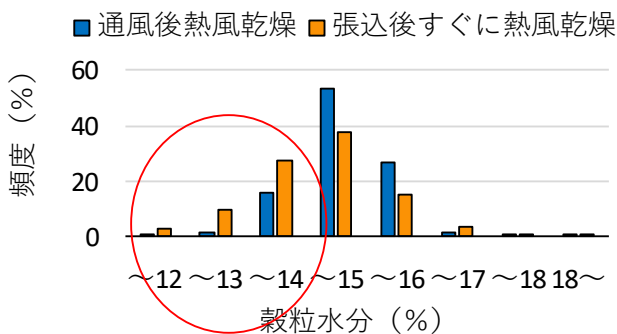


図3 機械乾燥後の穀粒水分の分布

乾燥は、張込後一昼夜の通風後熱風で乾燥すると、食味低下の原因となる過乾燥粒(赤丸内)が減少します。



図4 作成した栽培暦

他の栽培技術の検討も行い、極良食味生産に特化した栽培法を確立しました。

極良食味を目指した「彩のきずな」の栽培暦、栽培指針は、下記からダウンロードできます。

アドレス：<https://www.pref.saitama.lg.jp/b0909/suidenkoudoriyou.html>

問い合わせ先：埼玉県農業技術研究センター水田高度利用担当

電話：048-594-8321 FAX:048-532-3113