水稲有望系統「佐賀酒 12 号」について

松雪せつ子・広田雄二・横尾浩明・松本和大・野中和弘（佐賀県農業試験研究センター）

Setsuko MATSUYUKI, Yuji HIROTA, Hiroaki YOKOH, Kazuhiro MATSUMOTO and Kazuhiro NONAKA:
Characteristics of Raising Rice Pedigree “Saka Sake No 12”

水稲有望系統「佐賀酒 12 号」は 1992 年より奨励品種決定調査に供試し、1993 年から生産が本試験、現地試験に供試した。また、1994 年より育種試験を委託して実施し、これらの結果より、早生の酒米として有望であったので、ここに本系統の育成および特性概要を報告する。

1. 来歴および育成経過

本系統は 1988 年に早生で良質な酒米を育種目的として、早生で心白率の高い「若水」を母、晚生で醸造適性の優れた「山田錦」父として交配し、以降世代にわたって、個体選抜、系統選抜を経て、1992 年より「さきさ 144」の系統名で奨励品種決定調査事業に供試し、1993 年より「佐賀酒 12 号」の地方系統名で、県内での現地適応性を検討した。

2. 特性概要

1) 形態的特性：「日本晴」に比べて穂長はやや長く、穂長はわずかに短く、穂数は少なく、稈数は少ない中間型の稈種である。茎葉は早生、葉色はやや濃く、先は白色で中芒を有する。二次枝梗は少なく、粒幅密度はやや狭くで、脱粒性は難である。

2) 生態的特性：出穂期、成熟期は「日本晴」より 1 ～ 2 日遅い早生の晩に属する。耐側伏性は「日本晴」と同程度のやや弱いもので病気にやや弱く、白根枯病に弱い。

収量性は「日本晴」と同程度である。

3) 品質・醸造適性：玄米千粒重は「日本晴」より 4.7 g 大きい大粒で、心白の発生は多く、明確で大きい。玄米中の赤米は「日本晴」と同程度であり、醸造適性は玄米の溶解にすぐれ、溶液が多く、清酒の量は多い。醸造適性は低目であるが、ピルニ酸は多めの清酒となっており、純米酒の原料として有望である。

3. 地域適応性

醸造好適酒米生産地を中心に1993年と県下6箇所、1994年に5箇所で「日本晴」を対象品種として現地試験を実施した。1993年は低温、日照不足で不作年であったが、「日本晴」に比較して、出穂、成熟期は同様で、収量は塩田地区を除き多収となり、千粒重も 3.9 ～ 5.1 g 大きかった。1994年は多日照で不作年であったが、「日本晴」に比較して、出穂、成熟期は 3 ～ 5 日遅くなり、千粒重は 3.8 ～ 6.9 g 大きく、収量は山麓の一部を除き低収となっている。2か年目の試験結果より「佐賀酒 12 号」は「日本晴」に比べて熟成性に優れているとみなされた。また、2次枝梗が少なく、初数がやや少ないため、多収性ではないが、熟成条件が不良な年次には安定性があり、大粒で心白が多く、早生の酒米として有望な系統である。

4. 栽培上の注意

白根枯病に弱いので、発生临界地での作付を避ける。

多肥栽培は玄米の蛋白レベルを上げ、醸造適性を低下させるので、注意する。

第 1 表 特性一覧表

<table>
<thead>
<tr>
<th>系統・品種名</th>
<th>佐賀酒12号</th>
<th>日本晴</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>形質</td>
<td>早生の晩</td>
<td>早生の晩</td>
</tr>
<tr>
<td>稲型</td>
<td>中間型</td>
<td>中間型</td>
</tr>
<tr>
<td>稲数</td>
<td>83</td>
<td>81</td>
</tr>
<tr>
<td>稲長（cm）</td>
<td>20.9</td>
<td>21.1</td>
</tr>
<tr>
<td>米数（粒/㎡）</td>
<td>385</td>
<td>361</td>
</tr>
<tr>
<td>1 稲粒数</td>
<td>63</td>
<td>78</td>
</tr>
<tr>
<td>装の多少・短長</td>
<td>中・中</td>
<td>稔・短</td>
</tr>
<tr>
<td>茎先色</td>
<td>青白</td>
<td>青白</td>
</tr>
<tr>
<td>耐倒伏性</td>
<td>やや弱</td>
<td>やや弱</td>
</tr>
<tr>
<td>いずれ耐抵抗性</td>
<td>やや弱</td>
<td>中</td>
</tr>
<tr>
<td>白根枯病抵抗性</td>
<td>弱</td>
<td>中</td>
</tr>
<tr>
<td>玄米重（kg/㎡）</td>
<td>54.7</td>
<td>54.3</td>
</tr>
<tr>
<td>玄米収量比（％）</td>
<td>101</td>
<td>100</td>
</tr>
<tr>
<td>玄米千粒重（g）</td>
<td>26.5</td>
<td>21.8</td>
</tr>
<tr>
<td>玄米品質</td>
<td>酒1等</td>
<td>1等下</td>
</tr>
<tr>
<td>玄米中酵素（％）</td>
<td>8.4</td>
<td>8.4</td>
</tr>
<tr>
<td>醸造適性</td>
<td>中の上</td>
<td>～</td>
</tr>
</tbody>
</table>

注）育成地における 1992 ～ 1994年の成績

第 2 表 醸造適性

| 品種・系統 | 清酒量 | アルコール | 日本度数 | 酸度 | アミノ酸度 | ピルニ酸
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>佐賀酒12号</td>
<td>270 ml</td>
<td>18.2</td>
<td>+3.5</td>
<td>2.7</td>
<td>1.95</td>
<td>219</td>
</tr>
<tr>
<td>山田錦</td>
<td>250</td>
<td>18.1</td>
<td>+2.0</td>
<td>2.9</td>
<td>1.55</td>
<td>247</td>
</tr>
<tr>
<td>西海134号</td>
<td>250</td>
<td>18.5</td>
<td>+4.0</td>
<td>2.8</td>
<td>2.10</td>
<td>173</td>
</tr>
<tr>
<td>レイホウ</td>
<td>245</td>
<td>18.4</td>
<td>+3.0</td>
<td>2.8</td>
<td>1.70</td>
<td>168</td>
</tr>
</tbody>
</table>

注 a）総ビール度：（玄米100 g、酵母40 g水270ml）
b）佐賀県工業技術センターオーバー