

水稲良食味品種の収穫適期について

大友孝憲・斎藤清男・白石真貴夫・吉田茂敏 (大分県農業技術センター)

Takanori OTOMO, Sugao SAITO, Makio SHIRAISHI and Shigetoshi YOSHIDA :
The Harvesting Time of Rice Cultivars in Oita Prefecture

大分県では1989年から「良食味米の安定生産技術」の試験を実施し、県産米の品質、食味向上技術の検討を行っている。

収穫時期については、品質面、特に刈遅れによる品質低下の報告は多いが、食味、収量面から検討された報告は少ない。よって、大分県の良食味米4品種を用いて、収穫適期について、品質に加え、食味、収量の面から総合的に検討し、判定基準を作成したので報告する。

1. 試験方法

供試品種はコシヒカリ、農林22号、ヒノヒカリ及びユメヒカリである。試験は1989～'91年に実施し、コシヒカリは4月20日前後に、他の3品種は6月20日前後に移植した。施肥は大分県の施肥基準によった。

収量、青刈率(青味の残る割合)、食味官能評価は1991年産についてのみ、玄米品質は3か年にわたり調査した。収量調査は1区2.7㎡の2反復とし、青刈率は平均的な6株を刈取り、直後に7～9名で達観調査した。食味官能評価は当所職員15～18名をパネラーとして実施した。

2. 結果及び考察

1) 外観品質

検査等級は第1図に示すように、各品種とも極端な早刈り及び刈遅れで低下した。品質が最も安定するのは出穂後の積算気温で早期コシヒカリは850℃、普通期の農林22号、ヒノヒカリは950℃、ユメヒカリでは900℃程度、

		出穂後積算気温(℃)									
		700		800		900		1000		1100	
早期	コシヒカリ	90年	5.5	4.5	4.5	4	4	4	4	4	4
		91年	5.5	3.5				3.5	3.5		
普通期	農林22号	90年		3	3		3	3.5	4.5	4.5	5
		89年			4	3.5	3.5		3.5	4	4.5
普通期	ヒノヒカリ	89年			4	3.5	3.5		3.5	4	4.5
		91年		4.5	4				4	4	
普通期	ユメヒカリ	90年	4	4				4	4	4	4

注) 検査等級は1上・1中・1下・2・3・規格外を1～6で示した。

第1図 出穂後の積算気温と検査等級

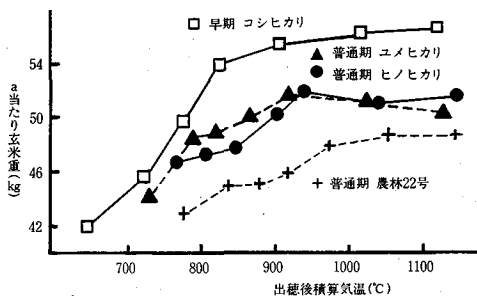
すなわち成熟期より50～100℃早い時期であった。早刈りでは青未熟粒、刈遅れでは淡茶米、乳白米及び胴割れ米の比率が高まり、検査等級低下の主要因とみられた(データは略)。

2) 玄米収量

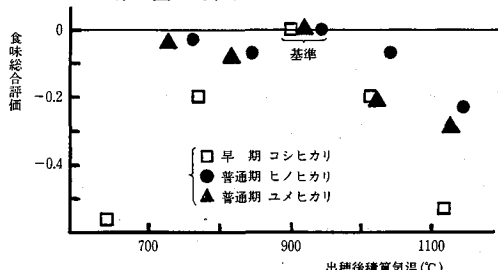
積算気温が成熟期前100℃程度より早刈りでは4品種とも大きく減収したが、成熟期前50℃程度の早刈りではほとんど減収しなかった。また、成熟期後の増収はなかった(第2図)。

3) 食味

食味の総合評価は第3図に示すように、極端な早



第2図 刈取り時期と収量 (1991年)



第3図 刈取り時期と食味 (1991年)

刈りと、刈遅れでは評価が低下する傾向にあった。

4) 青刈率(データは略)

栽培の指標とする㎡当たり粒数3万粒程度の場合、前述の品質が最も安定する時期の青刈率は、コシヒカリ、農林22号、ヒノヒカリでは20%程度、ユメヒカリでは15%程度であった。なお、出穂後の積算気温が同じでも㎡当たり粒数が多いと青刈率は高く、少ないと低くなる傾向があるので、判定に当たっては粒数の多少を考慮する必要がある。

5) 収穫適期及び判定基準

品質、食味が最も安定し、収量がほぼピークに達する時期を収穫適期としたが、収穫の早・晩限及び適期の判定の目安を第1表に示した。

なお、早限ではやや減収し、晩限では年次によっては品質が低下するので、適期収穫に努めることが必要である。

第1表 収穫適期判定基準

作期	項目	出穂後の積算気温(℃)			青刈率(%)		
		早限	適期	晩限	早限	適期	晩限
早期	コシヒカリ	800	850	900～950	30	20	15
	農林22号	900	950	1000～1050	30～25	20	15
普通期	ヒノヒカリ	900	950	1000～1050	35～30	25～20	15
	ユメヒカリ	850	900	950～1000	30～25	15	5