

水稻有望系統「佐賀酒12号」について

松雪セツ子・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 "Saga Sake No 12"

水稻有望系統「佐賀酒12号」は1992年より奨励品種決定調査に供試し、1993年から生産力本試験、現地試験に供試した。また、1994年より醸造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標として、早生で心白率の高い「若水」を母、晩生で醸造適性の優れた「山田錦」父として交配し、以後世代促進、個体選抜、系統選抜を経て、1992年より「さ系s144」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」に比べ稈長はやや長く、穂長はわずかに短く、穂数は少なく、籾数は少ない中間型の梗種である。止葉は伏し、葉色はやや濃く、ふ先は黄白で中芒を有する。二次枝梗は少なく粒着密度はやや疎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。耐倒伏性は「日本晴」と同程度のやや弱でいもち病にやや弱く、白葉枯病に弱い。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4.7g大きい大粒で、心白の発生は多く、明確で大きい。玄米中の蛋白は「日本晴」と同程度であり、醸造適性は米の溶解にすぐれ、滓が少なく、清酒量が多い。酸度は低目であるが、ピルビン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

醸造好適米生産地を中心に1993年に県下6箇所、1994年に5箇所「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3.9~5.1g大きかった。1994年は多日照で豊作年であったが、「日本晴」に比較して、出穂、成熟期は3~6日遅くなり、千粒重は3.8~6.9g大きく、収量は山麓部の一部を除き低収となった。2か年の試験結果より「佐賀酒12号」は「日本晴」に比べ感温性には鈍感で、年次、地域間の熟期の幅は少ない。また、2次枝梗が少なく、籾数がやや少ないため、多収品種ではないが、登熟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

白葉枯病に弱いので、発生常習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

系統・品種名	佐賀酒12号	日本晴
形質		
熟期	早生の晩	早生の晩
草型	中間型	偏穂数型
出穂期(月・日)	8.22	8.20
成熟期(月・日)	9.29	9.28
稈長(cm)	83	81
穂長(cm)	20.9	21.1
穂数(本/m ²)	335	361
1穂籾数	63	78
芒の多少・長短	中・中	稀・短
ふ先色	黄白	黄白
脱粒性	難	難
耐倒伏性	やや弱	やや弱
いもち病抵抗性	やや弱	中
白葉枯病抵抗性	弱	中
玄米重(kg/a)	54.7	54.3
玄米重比率(%)	101	100
玄米千粒重(g)	26.5	21.8
玄米品質	酒1等	1等下
玄米中蛋白(%)	8.4	8.4
醸造適性	中の上	—

注) 育成地に於ける1992~1994年の成績

第2表 醸造適性 (試料70%白米)

品種・系統	清酒の分析値					有機酸組成(ppm)
	清酒量	アルコール	日本酒度	酸度	アミノ酸度	
佐賀酒12号	270 ml	18.2	+3.5	2.7	1.95	219
山田錦	250	18.1	+2.0	2.9	1.55	247
西海134号	250	18.5	+4.0	2.8	2.10	173
レイホウ	245	18.4	+3.0	2.8	1.70	168

注 a) 総米200g (蒸し米160g, 麹米40) 水270ml

b) 佐賀県工業技術センター成績