

出穂期と味度値との関係について

平林秀介・八木忠之¹⁾・深浦壮一・福岡律子
(九州農業試験場 ²⁾北陸農業試験場)Hideyuki HIRABAYASHI, Tadashi YAGI, Souichi FUKAURA and Ritsuko FUKUOKA :
Relationship between Heading Day and Value of Edible Quality by Mido-Meter in Rice

筆者らは、1994年度から稲育種現場における単独系統の食味選抜に、東洋味度メーターを利用している。その理由として、食味検定値と味度値(炊飯米光沢)の相関が高いこと(堀末ら1994)、さらに分析点数が食味検定では1日十数点に限られる一方、味度メーターは簡便かつ迅速で、2反復でも1日に30~35点分析でき、大量の単独系統のある年でも十分対応できるからである。

ここでは1994年、'95年度の単独系統選抜において調査した味度値とその系統の出穂期との関係について新しい知見が得られたので報告する。

1. 材料および方法

供試材料は、1994年度には単独系統1410系統から圃場で一次選抜された240系統、'95年度には供試2235系統から一次選抜された580系統を用いた。

単独系統の一次選抜は、1994年、'95年度とも極早生、早生~中生、中生の晩~晩生の3熟期に分けて選抜した。それぞれ選抜後、収穫・脱穀し、籾の状態冷蔵所に貯蔵した。すべての系統の脱穀後、サタケの小型籾すり機により籾すりし、玄米の状態冷蔵庫(4℃)で保存した。

精米は、東洋テスター精米機MO-90Aを使用し、味度値測定の前1~2日に行った。味度値の測定は、東洋味度メーターMA-90Bを使用し、2反復で行った。食味検定値は、穀物検定協会の方法に準じて5点法で行った。

2. 結果および考察

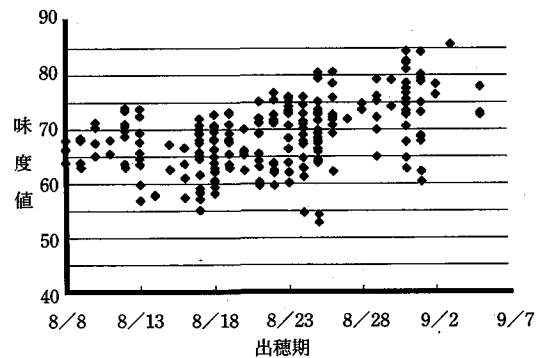
1994年度および'95年度の出穂期と味度値との関係をそれぞれ第1図、第2図に示した。両年度とも出穂期が遅くなるにつれて味度値が高くなる傾向を示し、緩やかな正の相関を示した。特に'95年度はこの傾向が顕著であった。このことは、味度値によると晩生種が早生種に比べ良食味であることを意味するが、現在、良食味と評価されている早生種から晩生種への食味特性導入を目標としている現在の育種状況と一致していない。さらに不都合な例として'95年度の数種の品種について、出穂期、食味検定値と味度値の関係(第1表)を見てみると、食味検定試験の総合で晩生ユメヒカリに優っている極早生のコシヒカリが味度値ではそれよりかなり低い値を示した。また、中生ヒノヒカリと晩生ユメヒカリとの間に、食味検定ではかなりの差があるにも関わらず、味度値では大きな差はみられなかった。

これらの結果から、味度値は早生種を低く、晩生種を高く評価する傾向にあり、味度値を育種選抜に利用する場合、出穂期により味度値を補正する必要があると考えられた。また、この原因については本試験では不明であつ

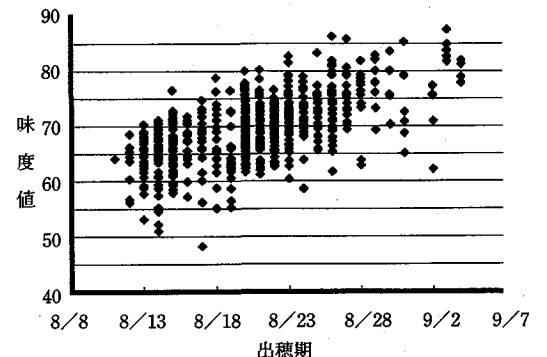
たが、今後さらにデータの蓄積を図るとともに、その原因について、登熟期の気温や収穫後の貯蔵条件などの観点から検討していきたい。

引用文献

堀末登・須藤充・中西商量・住吉俊治・西川康之・安東郁男:育種学雑誌 44 別冊2, 190, 1994.



第1図 1994年産の出穂期と味度値との関係



第2図 1995年産の出穂期と味度値との関係

第1表 出穂期、食味検定値と味度値の関係(1995年度)

品種	出穂期	味度値	総合	外観	粘り	硬さ
日本晴	8.20	70.3	0.00	0.00	0.00	0.00
コシヒカリ	8.12	70.5	0.61	0.54	0.32	0.11
ヒノヒカリ	8.26	77.0	0.93	1.25	0.95	-0.93
ユメヒカリ	9.4	75.4	0.36	0.43	0.29	-0.18