

水稻晩生の良食味品種「佐賀27号」の特性

広田雄二・松雪セツ子¹⁾・松本和大²⁾・徳田眞二・木下剛仁・横尾浩明
(佐賀県農業試験研究センター・¹⁾ 佐賀県農業試験研究センター三瀬分場・²⁾ 東松浦農業改良普及センター)

Yuji HIROTA, Setsuko MATSUYUKI, Kazuhiro MATSUMOTO, Shinji TOKUDA, Takehito KINOSHITA and Hiroaki YOKOO :
Agronomic Characters of New Rice Cultivar "SAGA 27"

佐賀県の水稲の作付は中生種の「ヒノヒカリ」が全体の約5割を占め、今後も「ヒノヒカリ」の作付は拡大する傾向にある。このような品種の一極集中化は、収穫期の競合による刈り遅れや、共同乾燥調製施設での荷受けの集中化で、品質、食味の低下を招く恐れがある。そこで、この作付集中を緩和するため、熟期の異なる品種、特に収量、品質の安定した晩生品種への分散を図る必要がある。

一方、晩生種はほとんどが「ヒヨクモチ」で占められているが、糯種は契約が前提となるため作付拡大は望めず、自主流通米として需要が見込まれる粳種が必要である。

そこで、佐賀県農業試験研究センターでは晩生のうち「佐賀27号」を育成したので、育成経過および特性について報告する。なお、特性は対象品種を明記した部分以外は「レイハウ」と比較した記述である。

1. 育成経過

本品種は1993年に晩生、良質、良食味を育種目標に、晩生、良食味の「西海201号」を母、極早生、良食味の「関東165号」を父とした人工交配による組合せに由来する。同年11月にF₁、翌年からF₂、F₃集団を養成し、1995年F₄世代で個体選抜を行い、以後系統栽培で選抜と固定を図った。

1997年(F₆)は「さ系393」の系統番号で生産力検定予備試験と特性試験、1998年(F₇)以降は「佐賀27号」の系統名で生産力検定試験に加え系統適応性試験にも供試し、1999年(F₈)からは現地試験にも供試し地域適応性を検討した。また、1999年は10a規模で検討し、市場評価を行った。

2. 形態的特性

稈長、穂長は短く、穂数もやや少ない「ユメヒカリ」と同じ「中間型」である。葉色は同程度で、止葉は立つ。粒着密度は「やや密」で、中程度の芒を有する。ふ先色と顔色は「黄白」で、脱粒性は「難」である。

3. 生態的特性

出穂期および成熟期は1日早く、「晩生の早」に属する。稈の太さおよび剛柔は「中」で、耐倒伏性は優れる。穂発芽性は「難」である。

いもち病真性抵抗性遺伝子型は *Pia, i* を持つと推定され、圃場抵抗性は葉いもち、穂いもちとも「弱」である。白葉枯病抵抗性は「やや弱」である。収量性は同等かやや低いが、「ユメヒカリ」よりやや高い。

4. 品質および食味

玄米の大きさ、形状は「中」だが、長さが短く、幅および厚さは同程度で、丸みを帯びている。腹白、乳白および心白米の発生は少なく、外観品質は明らかに優れる。玄米千粒重はやや軽い、「ユメヒカリ」よりやや重い。

炊飯米は光沢が強く、味に優れ、粘りが強い。食味総合評価は「ヒノヒカリ」並みかそれ以上の「上の中」である。12カ所による市場評価では、「ヒノヒカリ」と遜色ない(第2表)。

5. 適応地帯

本品種はいもち病に弱い。いもち病の発生が少なく標高200m以下の山麓地帯から平坦地に適する。

6. 栽培上の注意

耐倒伏性は強だが、多肥栽培では食味の低下が懸念されるため避ける。また、いもち病、白葉枯病に弱いため常発地域での栽培は避け、発生が予想される場合は適期防除に努める。

第1表 「佐賀27号」の生育特性

品種・系統名	佐賀27号	レイハウ	ユメヒカリ
早晩性	晩生の早	晩生の早	晩生の晩
草 型	中間型	偏穂数型	中間型
出穂期(月・日)	8.30	8.31	9.01
成熟期(月・日)	10.13	10.14	10.14
稈長(cm)	84	94	89
穂長(cm)	19.2	20.7	19.9
穂数(本/m ²)	337	356	348
一穂粒数	88	85	88
倒伏程度	0.1	0.9	0.7
穂発芽性	難	難	難
葉いもち	弱	中	やや弱
耐病性	<i>Pia, i</i>	<i>Pia, ta²</i>	+
穂いもち	弱	やや弱	中
白葉枯病	やや弱	中	中
玄米重(kg/a)	59.2	60.2	57.8
同上標準比(%)	98	100	96
玄米千粒重(g)	22.8	23.1	21.6
玄米品質	上中	中上	上下
食味	上中	中中	上中

注) a) 育成地における1997~1999年の標肥栽培の成績
b) 移植は中苗の3本/株で行った

第2表 「ヒノヒカリ」を基準とした市場評価

玄米	外観	大きさ	白度	総合		
	0.75*	0.83**	0.58**	0.75*		
精米	歩留まり	胚芽残存	白度	粒揃い	破碎程度	総合
	0.36	-0.36	-0.09	0.55	0.36	0.46
ご飯	外観	香り	粘り	柔らかさ	味	総合
	0.33	0.25	0.33	0.50**	0.27	0.42

注) a) 基準に対し良いを2、やや良いを1、同程度を0、やや劣るを-1、劣るを-2と数値化し、12カ所の平均を求めた
b) *, **はそれぞれ5%、1%水準で有意差があることを示す