

水稻新品種候補系統「熊本A25号」の特性

三ツ川昌洋・泉 恵市²⁾・畠山誠一・倉田和馬・荒木誠士・田中正美・松本望士¹⁾・小代寛正³⁾・古賀 進⁴⁾
(熊本県農業研究センター・¹⁾元熊本県農業研究センター・²⁾熊本県農政部・³⁾熊本県農業大学校・⁴⁾熊本県食品加工研究所)

Masahiro MITSUKAWA, Keiichi IZUMI, Seiichi HATAKEYAMA, Kazuma KURATA, Seishi ARAKI, Masami TANAKA,
Tetsushi MATSUMOTO, Tomomasa SYODAI and Susumu KOGA :
Agronomic Characters of New Rice Cultivar "KUMAMOTO A25"

近年、米の需要が低迷する中、「ミルキークイーン」をはじめとする半糯品種が新しく需要を拡大している。しかし、既存の半糯品種の多くは極早～早生であり、熊本県における作付は高冷地等の一部に限られる。普通期作に適する中生の半糯品種はまだまだ開発されていない。

一方、平坦肥沃地の普通期作およびい草、タバコ後等晩期作は、窒素成分が土壤中に多量残存したり、地力窒素の発現が多いため、既存の良食味品種では食味改善が難しく、これらの条件でも優れた食味を発揮する品種の導入が急務である。

そこで、熊本県農業研究センターでは、県下の普通期作および晩期作に適する中生で良質・極良食味の半糯系統「熊本A25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。

1. 育成経過

本系統は1993年に早～中生の極良食味を目標に「黄金晴」を母、「関東168号」(後の「ミルキークイーン」)を父とした人工交配による組合せに由来する。翌年にF₁を材料に薬培養を行い、再生個体から穂系統(A₁)を得た。1996年(A₁)以降、系統育種法により選抜・固定を図った。

1998年(A₃)から「く系A22」の系統番号で、生産力検定予備試験および特性検定、1999年(A₄)からは「熊本A25号」の系統名で生産力検定に供試するとともに、奨励品種決定調査および現地調査に供試し、地域適応性を検討した。

2. 形態的特性

やや短稈中間型であり、稈長は「ヒノヒカリ」より短く、穂長および穂数は同程度である。稈の太さは「中」、剛柔は「中」、葉色は「緑」、止葉の立性は「極立」である。粒着密度は「中」で、「やや少」程度に「やや短」の芒がある。ふ先色および顔色は「黄白」である。

3. 生態的特性

育成地では、「ヒノヒカリ」より出穂期が1～2日、成熟期が4日程度早い「中生の早」に属する。耐倒伏性は「強」、穂発芽性は「難」である。脱粒性は「難」で、収量性は「ヒノヒカリ」とほぼ同等かやや劣る。

いもち病抵抗性遺伝子は「Pii」をもつと推定され、圍場抵抗性は葉いもちに「中」、穂いもちに「やや弱」である。白葉枯病抵抗性は「弱」である。

4. 品質および食味特性

玄米の形状は「中」、粒大は「やや小」で、玄米千粒重は「ヒノヒカリ」とほぼ同等である。玄米および精米は半濁し、腹白、心白および乳白の発生は少なく、玄米の外観品質は「ヒノヒカリ」より優る「上中」である。

アミロース含有率が10%前後の低アミロースである。

炊飯時の適加水量(精米重量比)はヒノヒカリよりや

や少ない1.25倍であり、適加水量で炊飯したときの飯米は粘りおよび食味総合評価が「ヒノヒカリ」より優れる。また、他品種との混米特性も優れる(第2表)。

5. 栽培に適する地域および作型

熊本県の普通期作および晩期作に適する。特に、中生の早で耐倒伏性が強いことから、肥沃地の普通期作およびい草、タバコ後等晩期作への適応性が高い。

6. 栽培上の注意点

白葉枯病に弱いので、常発地での栽培をさける。

いもち病抵抗性は十分でないので、防除を徹底する。

第1表 「熊本A25号」の特性概要

品種名	熊本A25号	ヒノヒカリ	ミルキークイーン
早晩生	中生の早	中生の中	極早生
草型	中間	偏穂重	偏穂重
出穂期(月・日)	8.22	8.24	8.10
成熟期(月・日)	10.1	10.5	9.16
稈長(cm)	76	85	92
穂長(cm)	19.7	19.2	19.3
穂数(本/m ²)	335	335	381
芒の多少・長短	やや少・やや短	希・短	無
ふ先色	黄白	黄白	黄白
ふ色	黄白	黄白	黄白
脱粒性	難	難	難
穂発芽性	難	難	難
耐倒伏性	強	やや弱	弱
葉いもち	中	やや弱	やや弱
耐病性(抵抗性遺伝子)	(Pii)	(Pia・Pii)	(+)
穂いもち	やや弱	やや弱	やや弱
白葉枯病	弱	中	中
縞葉枯病	罹病性	罹病性	罹病性
玄米重(kg/a)	50.0	53.9	44.1
同上標準比(%)	93	100	82
玄米千粒重(g)	22.2	22.5	21.9
玄米品質	3.3	4.5	3.5
食味	上中	上中	上中
アミロース(玄米中%)	9.7	16.6	8.2

注) 育成地における1998～2000年の標肥栽培の成績。
ただし、ミルキークイーンは2000年のみ

第2表 「熊本A25号」の食味官能試験

サンプル	総合評価	外観	香り	味	粘り	硬さ
熊本A25号	0.43*	0.29*	-0.07	0.07	0.57*	0.00
混米(ヒノヒカリ)	0.29	-0.07	0.00	-0.07	0.36	-0.14
混米(日本晴)	0.07	0.07	-0.07	-0.29*	0.21	0.14
日本晴	-0.64*	-0.57*	-0.14	-0.29*	-0.43*	0.14

注) a) 育成地成績(2000年産) b) 基準米:ヒノヒカリ
c) 混米は熊本A25号と()品種を1:1の比率で混合した
d) 炊飯加水量(精米比)は熊本A25号1.25, その他1.33
e) *は5%水準で基準米と有意に異なることを示す