

## 晩生の普通期水稻新品種「さつま白もち」の特性

田之頭拓・若松謙一・吉田典夫<sup>1)</sup>・神門達也<sup>2)</sup>・安庭 誠<sup>3)</sup>  
 (鹿児島県農業試験場・<sup>1)</sup>鹿児島県農業試験場大隅支場・<sup>2)</sup>鹿児島県農業試験場徳之島支場・  
<sup>3)</sup>鹿児島県バイオテクノロジー研究所)

Taku Tanogashira, Ken-ichi Wakamatsu, Tatuya Kamikado and Makoto Yasuniwa :  
 Agronomic Characters of New Rice Cultivar "Satsumashiromoti"

鹿児島県の在来品種「溝下糯」は、大正15年から昭和35年まで鹿児島県の奨励品種で、糯米としての品質が極めて優秀であったことから、県内はもちろん京阪地方で取引されていた。その後、稈長が長く耐倒伏性が劣ることやいもち病に弱いことから、栽培面積は減少した。現在、鹿児島県では糯米の約半分を早生の「サイワイモチ」が占めているが、「溝下糯」は餅質が優れることから、数ヘクタール栽培されている。このため「溝下糯」並みの餅質を有し、栽培特性の優れる糯品種が要望されていた。そこで、鹿児島県農業試験場では「溝下糯」並みの優れた餅質を有し、欠点を改良した「さつま白もち」を育成した。ここでは本品種の育成経過および特性概要を報告する。

## 1. 来歴および育成経過

「さつま白もち」は1994年、鹿児島県農業試験場において、在来の極良質糯品種「溝下糯」の栽培特性の改善を育種目標として、「溝下糯」から純系分離した「溝下糯3号」を母、「サイワイモチ」を父として交配を行った組合せに由来する。F<sub>2</sub>までを集団で養成し、F<sub>3</sub>で熟期、草型、外観品質による個体選抜を行い、以後系統育種法により選抜と固定を図った。1998年からは「KG糯102」の系統番号で、特性検定試験および生産力検定試験に供試した。1999年から「鹿児島糯9号」の地方系統名で奨励品種決定基本調査、翌年からは現地試験にも供試して県内での地域適応性を検討し、2002年9月に鹿児島県の適品種として採用された。

## 2. 特性概要

「サイワイモチ」と比較して、出穂期は11日、成熟期は15日遅い「晩生」に属する。稈長および穂長は長く、穂数は少ない「偏穂重型」であるが、「溝下糯3号」より稈長は32cm短く、耐倒伏性は「中」である。稈質は「やや剛」で、止葉が直立し、草姿は良好である。芒の多少は「少」で長さは「中」。ふ先色、穎色、護穎色を有し、色は「紫色」。脱粒性は「サイワイモチ」並みの「中」である。穂発芽性は「易」である。

いもち病真性抵抗性遺伝子「Pita-2」を持つと推定される。また、白葉枯病圃場抵抗性は「中」である。

収量性は「サイワイモチ」と同程度である。玄米の粒の大きさは「小粒」である。玄米の白度が高く光沢は良好で、外観品質は「上中」である。餅は白く、きめ(餅肌)が細かく、のびが良い。餅の食味は「上中」である。餅の硬化速度は遅く、軟らかい特性を有する。

## 3. 加工特性および普及性

「さつま白もち」の硬化速度は他の品種に比べて極めて遅く、柔らかさが持続し、冷めても固まりにくい特性を有する。硬化速度については松江ら<sup>1)</sup>が登熟温度が高いほど硬化速度は速くなるとし、一方、登熟温度が

24℃以下になると硬化速度が1.0以上と遅くなって切り餅やあられとしての加工適性は劣るとしている。硬化速度の遅い「さつま白もち」は生餅、おこわ、菓子、赤飯等の加工では県内実需者の評価が高く、また、餅の色は白く、きめが細かいことから地域特産品や加工品として需要拡大が期待される。

以上のことから、「さつま白もち」は「溝下糯」並みの優れた餅質を有し、栽培しやすいことから、晩生の良食味糯品種として鹿児島県の普通期栽培地帯で普及が見込まれる。

## 4. 栽培上の注意

1) 「サイワイモチ」に比べて稈長がやや長いので倒伏に注意し、多肥栽培は避ける。

2) 真性抵抗性遺伝子「Pita-2」により、通常ではいもち病の発生はみられないが、いもち病菌によっては発生の恐れもあるので、侵害菌の動向に注意する。

## 引用文献

- 1) 松江勇次・内村要介・佐藤大和：日作紀 71 (1), 57-61, 2002.

第1表 「さつま白もち」の特性概要

品 種 名	さつま白もち	溝下糯3号	サイワイモチ
早 晩 性	晩生の晩	晩生の中	中生の中
草 型	偏穂重型	穂重型	穂数型
出穂期 (月・日)	9.2	8.29	8.22
成熟期 (月・日)	10.19	10.14	10.4
稈長 (cm)	82	114	73
穂長 (cm)	20.0	22.4	17.3
穂数 (本/m <sup>2</sup> )	339	291	449
芒の多少・長短	少・中	中・中	稀・短
ふ 先 色	紫	紫	赤褐
穎 色	紫	紫	赤褐
護 穎 色	紫	紫	橙
脱 粒 性	中	中	中
耐 倒 伏 性	中	極弱	やや強
穂 発 芽 性	易	極易	中
耐病性			
葉いもち	—	やや弱	—
推定遺伝子	Pita-2	+	Pita-2
穂いもち	—	弱	—
白葉枯病	中	極弱	やや強
玄米重 (kg/a)	52.8	49.5	53.6
同上標準比率 (%)	99	92	100
玄米千粒重 (g)	19.6	20.9	21.8
玄米の粒径 (mm)	4.91×2.87	5.08×2.92	5.05×2.94
品 質	上中	上下	上下
餅 食 味	上中	上中	中上
餅の硬化速度	1.80	0.65	0.18

注) a) 普通期・標肥栽培における2000~2002年の成績。

b) 餅の硬化速度は新潟県食品総合研究所方式に準じ、数値が小さいほど硬化速度が速い。