

## 鹿児島県の早期栽培用新奨励品種「イクヒカリ」の特性

若松謙一・田之頭拓<sup>1)</sup>・重水 剛・東 孝行・吉田典夫<sup>2)</sup>  
 (鹿児島県農業試験場・<sup>1)</sup>鹿児島県肝属農業改良普及センター・<sup>2)</sup>鹿児島県農業試験場大隅支場)

Ken-ichi Wakamatsu, Taku Tanogashira, Takeshi Shigemizu, Takayuki Higashi and Norio Yoshida :  
 The Characteristics of New Early-promoting Rice Cultivar "Ikuhikari" in Kagoshima Prefecture

鹿児島県の早期栽培は作付面積全体の約25%を占めており、品種のほとんどが「コシヒカリ」である。これまで早進化技術の確立・普及により高い流通評価が得られてきたが、近年、倒伏およびいもち病に弱いことや、収穫作業や乾燥施設利用の競合等の理由から、収量・品質・食味の年次間変異が問題になっている。このため、「コシヒカリ」と労力分散が可能で、食味および栽培特性が優れる品種が望まれていた。

そこで「コシヒカリ」に比べて栽培特性の優れた極良食味品種「イクヒカリ」を選定したのでその特性を紹介する。

## 1. 来歴

「イクヒカリ」は、1990年に福井県農業試験場において強稈・良質・極良食味で直播適性をもつ品種の育成を目的として、「越南148号」を母、「北陸148号(のちのどんとこい)」を父として人工交配を行った組合せに由来する。

鹿児島県においては、1999年に奨励品種決定予備試験に「越南176号」の地方系統名で供試し、2001年から同本試験および現地試験に供試し、地域適応性を検討した。2003年に鹿児島県の奨励品種として採用された。

## 2. 特性概要

本品種は、「コシヒカリ」と比較して以下の特性を有する。出穂期で1日、成熟期で3日遅い“早生の晩”に属する。稈長は約10cm短く、強稈で耐倒伏性は強い。穂数は少なく、一穂粒数はやや多い。「コシヒカリ」に比べて収量性は高く、多肥区においては、穂数が増加し、増収効果が大きい。

いもち病真性抵抗性遺伝子“*Pita-2*”と“*Pii*”を持つと推定される。葉いもちおよび穂いもちの圃場抵抗性は「コシヒカリ」より強い“中”である。穂発芽性は「コシヒカリ」並の“難”である。

## 3. 品質・食味評価

玄米の形状は“中”，粒大は「コシヒカリ」に比べてやや大きい“中”である。玄米の千粒重は「コシヒカリ」に比べて重い。玄米の外観品質は「コシヒカリ」並かやや劣る程度である。食味は外観が優れ、粘りが強く、「コシヒカリ」並か以上の極良食味である。また、玄米中のタンパク質含有率は「コシヒカリ」に比べて明らかに低く、育成地におけるアミロース含有率は「コシヒカリ」より約1%低く、安定した食味評価が期待できる。

## 4. 栽培上の注意

真性抵抗性遺伝子“*Pita-2*”により、現状ではいもち病の発生はみられないが、侵害菌の動向に注意する。

耐冷性が“やや弱”のため、極端な早植えを避ける。「コシヒカリ」に比べて登熟期間が長いので早期落水を避け、登熟および品質向上に努める。

第1表 出穂および成熟期間調査

項目	出穂期	成熟期	登熟	稈長	穂長	穂数	倒伏	
品種系統名	月・日	月・日	日数	cm	cm	本/m <sup>2</sup>	程度	
標	イクヒカリ	6.21	7.27	36	65	17.0	437	0.3
肥	コシヒカリ	6.20	7.24	34	75	16.9	514	1.3
多	イクヒカリ	6.20	7.29	39	66	17.6	479	0.4
肥	コシヒカリ	6.19	7.23	34	76	17.4	549	0.9

注) 鹿児島県農業試験場の値。標肥は1999～2004年の6年間、多肥は2001～2004年の4年間の平均値。以下同様。移植時期は4月4日～5日。  
倒伏程度およびいもちの発生程度は0(無)～5(甚)の6段階評価。

第2表 収量調査および検査等級

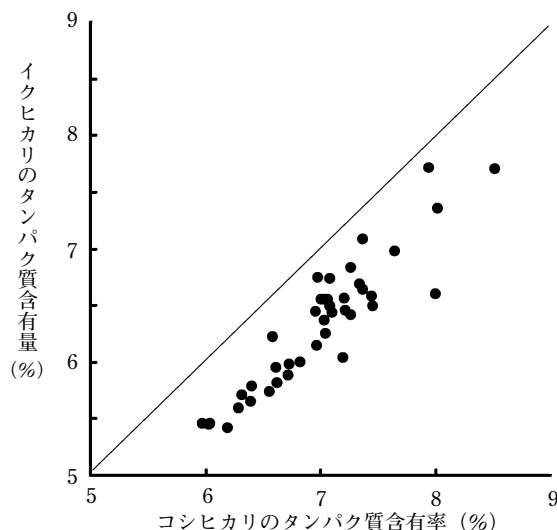
項目	わら重	精籾重	玄米	同左	千粒重	一穂	登熟	検査	
品種系統名	Kg/a	Kg/a	Kg/a	比%	g	粒数	歩合%	等級	
標	イクヒカリ	54.1	63.7	51.2	106	21.9	64.2	76.3	4.3
肥	コシヒカリ	55.7	61.8	48.1	100	20.4	61.1	73.8	3.7
多	イクヒカリ	58.8	74.9	60.1	115	21.5	69.9	73.8	5.3
肥	コシヒカリ	60.1	67.6	52.4	100	20.2	64.0	71.1	4.8

注) 検査等級：1等上(1)～3等下(9)、規格外(10)の10段階評価。

第3表 食味官能評価

品種名	外観	味	粘り	総合評価	タンパク質	アミロース
					含有率	含量
イクヒカリ	0.22	0.02	0.20	0.13	6.3	16.4
コシヒカリ	0.00	0.00	0.00	0.00	7.0	17.4

注) 食味の数値は、1999～2003年の食味試験10回の平均値。  
タンパク質含有率は、玄米中におけるゲルタル法による分析値の水分15%換算値。  
数値は2002年～2004年の平均値。アミロース含量は育成地におけるブランレー社のオートアナライザーで測定した1995～2003年の平均値。



第1図 「イクヒカリ」と「コシヒカリ」の玄米タンパク質含有率の比較

注) データは2002～2004年の奨励品種決定調査の値。玄米中のタンパク質含有率はゲルタル法による分析値の水分15%換算値。