

多収・良食味で穂発芽性難の水稻新品種「西南糯 118 号」

○佐藤光徳・大内田真・小牧有三
(鹿児島農総セ)

【目的】

西南暖地の早期栽培地帯で作付けされている糯品種「峰の雪もち」は、短強稈・多収で良質・良食味であるが、耐穂発芽性、いもち病耐病性が不十分である。また、ふ先色が無いため粳品種との識別が困難で、種子生産現場や流通上問題である。そこで、「峰の雪もち」より耐穂発芽性、いもち病耐病性等を強化した良食味・多収でふ先色を備えた糯品種を育成した。

【育成経過】

「西南糯 118 号」は、1995 年にいもち病抵抗性が強く穂発芽性難の多収糯系統「奥羽糯 347 号」を母とし、いもち病抵抗性、耐倒伏性が強い粳系統の「ふ系 176 号」を父として人工交配を行った後代から育成した糯系統である。2002 年から暖地ならびに沖縄の各県に配布し、各地域における地域適応性が調査された。

沖縄県において糯の奨励品種である「ウルマモチ」と比較したところ、収量性、品質がすぐれることから新奨励品種としての採用が予定されている。

【特性概要】

育成地における早期栽培での特性を示す。出穂期・成熟期は「峰の雪もち」より 3 日程度遅く、“早生”に属する。稈長は「峰の雪もち」より 12cm 程度長い“中”で、耐倒伏性は「峰の雪もち」よりやや劣るが“やや強”である。穂長は「峰の雪もち」と同程度の“中”，穂数は「峰の雪もち」よりやや少ない“やや少”，粒着密度は「峰の雪もち」よりやや密の“密”で、草型は“偏穂重型”である。ふ先色は“褐”で粳品種との識別性があり、芒は短く少発生する。

収量性は「峰の雪もち」より高く、千粒重は「峰の雪もち」並の“やや大”，玄米の外観品質は「峰の雪もち」よりやや劣る“中上”である。穂発芽性は「峰の雪もち」より強く“難”，いもち病は場抵抗性は「峰の雪もち」よりやや強く、葉いもち抵抗性が“やや強”，穂いもち抵抗性が“中”である。障害型耐冷性は「峰の雪もち」並の“中”である。餅やおこわの外観は峰の雪もちより劣るが、食味は「峰の雪もち」並の良食味で、餅の硬化速度は「峰の雪もち」よりやや遅い。

表1 特性一覧表

系統名	西南糯118号		組合せ奥羽糯347号/ふ系176号		
特性	長所 1. 多収である 2. 穂発芽性が難である 3. 餅やおこわの食味が良い 短所 1. 玄米外観品質がやや劣る				
採用予定県と普及見込面積	沖縄県 36ha				
調査地	鹿児島県農業開発総合センター(育成地)		沖縄県農業研究センター石垣支所		
施肥	標肥		標肥		
調査年次	2000年~2007年		1期作 2002年~2007年 2期作 2002年~2006年		
系統又は品種名	西南糯118号	峰の雪もち	西南糯118号	ウルマモチ	
			1期作 2期作	1期作 2期作	
熟期	早生	早生	早生	早生	
草型	偏穂重	偏穂重	偏穂重	偏穂重	
移植期(月・日)	4. 1	4. 1	3.11 8.10	3.11 8.10	
出穂期(月・日)	6.25	6.22	5.15 10. 3	5.16 10. 6	
成熟期(月・日)	7.31	7.27	6.17 11. 6	6.18 11. 9	
稈長(cm)	75	63	71 67	69 72	
穂長(cm)	17.9	17.8	17.6 18.2	18.2 20.8	
穂数(本/m ²)	363	409	306 339	380 361	
芒の多少・長短	少・短	無	少・短	稀・短	
ふ先色	褐	黄白	褐	黄褐(淡褐)	
耐倒伏性	やや強	強	やや強	中	
穂発芽性	難	やや難	難	やや難	
耐冷性	中	中	中	不明	
耐病性	いもち遺伝子型	+	Pia	+	Pia, Piz
	葉いもち	やや強	中	やや強	強
	穂いもち	中	やや弱	中	強
玄米重(kg/a)	52.3	47.4	46.2 35.4	38.0 37.0	
同上対標準比(%)	110	100	124 97	100 100	
玄米千粒重(g)	21.7	21.7	22.4 21.8	21.2 20.7	
玄米品質(1:上上~9:下下)	4.2	3.4	3.4 2.5	4.7 4.5	
餅の硬化性(2006年産)	0.21	0.10	- 0.39	- 0.17	

餅の硬化性は新潟食研の方法による。長さ50cm、厚さ1.5cm、幅5cmに調整した生地を5℃22時間保存後、その長辺の中間を棒に釣り掛け、その曲がり具合を数値化した。b/aの値が小さいほど硬化速度が速い。a:曲がった餅の先端内側の水平距離(cm)。b:餅と棒が接する位置から曲がった餅の下端までの垂直距離(cm)。

表2 食味試験成績

試験方法	系統名 品種名	試験年度	総合評価 (-5~+5)	外観 (-5~+5)	香り (-5~+5)	味 (-5~+5)	粘り (-3~+3)	硬さ (-3~+3)
焼き餅	西南糯118号	2000	-0.14	0.07	0.00	0.14	-0.14	0.14
	西南糯118号	2006	-0.14	-0.50 *	0.07	0.00	-0.21	-0.14
茹で餅	西南糯118号	2006	0.08	-0.67 **	0.00	0.08	0.42	-0.33
	西南糯118号 ウルマモチ	2007	-0.67 *	-0.36	0.56	0.70 *	1.27 **	0.60
おこわ	西南糯118号	2007	-0.09	-0.73 *	-0.36	-0.09	-0.09	-0.09
	西南糯118号 ウルマモチ	2007	-0.45 *	-0.82 **	-0.18	-0.09	-0.27	0.27

各項目とも峰の雪もちを基準(0)とした。*、**はt検定の結果、基準品種との差がそれぞれ5%、1%水準で有意であることを示す。