

餅質が優れ脱粒しにくい水稻糯品種「さつま絹もち」の育成

○園田純也・若松謙一・田中明男¹⁾・山根一城・後藤英嗣・永田茂穂・小牧有三²⁾・福元伸一³⁾・田之頭拓⁴⁾
 (鹿農総セ・¹⁾大隅地域振興局・²⁾鹿農総セ徳之島支場・³⁾鹿農総セ大隅支場・⁴⁾大島支庁沖永良部事務所)

【目的】

鹿児島県の普通期栽培における糯品種のうち約70%を占める中生種の「サイワイモチ」は、いもち病耐病性が優れ、収穫期が「ヒノヒカリ」に近く作業効率が良いことから広く栽培されている。しかし晩生種の「さつま雪もち」に比べて餅質が劣り、脱粒しやすい欠点がある。そこで、「サイワイモチ」と同熟期で餅質が優れ、脱粒性を改善した新たな糯品種「さつま絹もち」を育成したので、その特性について報告する。

【来歴および育成経過】

「さつま絹もち」は、中生、脱粒性難、良質糯を目的として、「サイワイモチ」を母、「峰の雪もち/KG糯102(後の「さつま白もち)」F₆を父として、2002年に人工交配した組合せに由来する。初期世代は集団育種法で世代を進め、2004年のF₄世代で個体選抜を行い、以後、系統育種法により選抜・固定を図った。

2006年に「KG糯318」の系統番号を付し、特性検定試験および生産力検定試験に供試した。2007年からは「さつま絹もち」の地方系統名で供試してきた。2009年から現地試験を行い、県内での地域適応性を検討した。その結果、2012年1月に鹿児島県の奨励品種に採用された。

【特性概要】

「サイワイモチ」と比較して、稈長は同程度、穂長はやや長く穂数はやや少ない“中間型”である。「サイワイモチ」に比べて出穂期で3日、成熟期で2日遅い“中生の早”に属する。ふ先色は“紫”で、粳種と明確に区別できる。いもち病真性抵抗性遺伝子は“*Pia*” “*Pita-2*”をもつと推定される。

「サイワイモチ」と比較して、収量性は同程度からやや多収、玄米千粒重はやや軽い。玄米の外観品質は「サイワイモチ」より優れる“中上”である。餅質は、「サイワイモチ」に比べて白くきめが細かい。餅の硬化特性は「サイワイモチ」と同程度である。

【栽培上の留意点】

いもち病真性抵抗性遺伝子“*Pita-2*”を持つと推定され、現在の菌のレースでは発生は見られないが、侵害菌の動向に注意が必要である。

第1表 「さつま絹もち」の特性概要

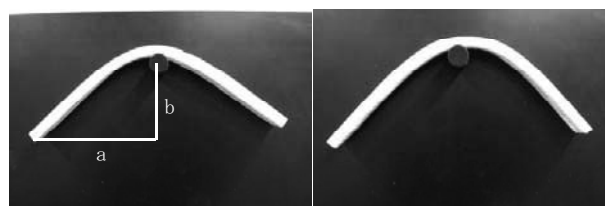
| | さつま絹もち | サイワイモチ |
|-----------------------|------------------|------------------|
| 出穂期(月・日) | 8.26 | 8.23 |
| 成熟期(月・日) | 10.04 | 10.02 |
| 稈長(cm) | 84 | 86 |
| 穂長(cm) | 18.1 | 17.6 |
| 穂数(本/m ²) | 418 | 465 |
| 草型 | 中間型 | 穂数型 |
| 耐倒伏性 | 中 | 中 |
| 穂発芽性 | やや易 | やや易 |
| 脱粒性 | 難 | 中 |
| ふ先色 | 紫 | 赤褐 |
| いもち病推定遺伝子 | <i>Pia, ta-2</i> | <i>Pia, ta-2</i> |
| 白葉枯病 | やや強～中 | やや強 |
| 縞葉枯病 | 罹病性 | 罹病性 |
| 精玄米重(kg/a) | 58.5 | 56.2 |
| 同上標準比較(%) | 104 | (100) |
| 玄米千粒重(g) | 20.7 | 21.5 |
| 玄米外観品質 | 4.2 | 6.0 |
| 検査等級 | 6.3 | 7.3 |
| 搗精歩合(%) | 90.2 | 89.9 |
| 搗精時間(秒) | 100 | 90 |
| 玄米白度 | 30.2 | 29.4 |
| 白米白度 | 56.0 | 55.3 |

- 注)1 鹿児島県農業開発総合センターにおける2007～2010年の調査データを示した。
 2 玄米外観品質は上上(1)～下下(9)、規格外(10)とした10段階で評価した。
 3 検査等級は1等上(1)～3等下(9)、規格外(10)とした10段階で評価した(農政事務所調べ)。
 4 搗精試験は「Kett TP-2型精米機」、白度は「Kett C-300 光電管白度計」で測定した。

第2表 餅硬化特性およびつき餅特性

| 品種系統名 | a | b | b/a | 白さ | きめ |
|------------|------|------|------|-----|-----|
| | cm | cm | | | |
| さつま絹もち | 21.8 | 9.7 | 0.45 | 4.0 | 4.0 |
| サイワイモチ(指標) | 22.1 | 10.4 | 0.47 | 3.0 | 3.0 |

- 注)1 餅硬化特性の値は2010～2011年の平均値。試験はつきあがった餅を、長さ50 cm、厚さ1.5 cm、幅5 cmに形成し、22時間5℃で冷蔵貯蔵し、釣りかけ器に下げて調査した。
 2 b/a: 数字が大きいほど硬化速度が遅い(軟らかい)ことを示す。
 3 白さ、きめは5(優れる)～1(劣る)の5段階評価。



第1図 餅の硬化特性(2011年)

(左: さつま絹もち 右: サイワイモチ)