

良食味・強稈でいもち病抵抗性に優れる水稲奨励品種候補 「奥羽366号」

誌名	九州農業研究
ISSN	04511581
著者名	大城,和久 呉屋,光一 大工,政信 田部井,大介 長嶺,由範 比嘉,良興 比嘉,久重
発行元	九州農業試験研究機関協議会
巻/号	66号
掲載ページ	p. 12-12
発行年月	2004年5月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



良食味・強稈でいもち病抵抗性に優れる水稻奨励品種候補「奥羽366号」

大城和久・呉屋光一・大工政信¹⁾・田部井大介・長嶺由範²⁾・比嘉良興²⁾・比嘉久重²⁾
(沖縄県農業試験場名護支場・¹⁾ 沖縄県農業試験場八重山支場・²⁾ 前沖縄県農業試験場名護支場)

Kazuhiya Ohshiro, kouithi Goya, Masanobu Daiku, Daisuke Tabei, Yoshinori Nagamine,
Ryoukou Higa and Hisasige Higa :

The Characteristics of new Recommended Cultivar "Ouu No.366" With Strong Trunk,
Rice Blast Resistance and High Palatability

沖縄県では良食味品種「ひとめぼれ」が、作付け面積の約9割を占めているが、いもち病抵抗性、耐倒伏性が劣ることから、「ひとめぼれ」並みの食味を持ち、いもち病抵抗性、耐倒伏性に優れる品種が要望されていた。そこで、その要望に応えた「奥羽366号」を選抜した。

1. 来歴

本系統は、1989年東北農業試験場(現:東北農業研究センター)において東北143号(ひとめぼれ)を母、奥羽338号を父として、人工交配された組み合わせの後代から選抜育成された。沖縄県での試験期間は名護支場が1998年~2002年、八重山支場は1999年~2002年に行った。また、2003年9月に東北農業研究センターより新品種名「ちゅらひかり」として命名登録された。

2. 栽培特性

第1表に「奥羽366号」の栽培特性を示した。出穂期、成熟期とも「ひとめぼれ」と比較して2~4日遅い早生である。稈長は、名護支場ではやや短く、八重山支場ではほぼ同等、穂数は両支場においてもやや少ないという結果となった。1期作の収量は、名護支場ではやや低く、八重山支場では、ほぼ同等となった。2期作では両支場とも多収となった。玄米品質は、八重山支場の2期作を除いて背白米、乳白米の発生が多いため、やや劣るという結果となった。両支場とも倒伏はみられず、いもち病は、名護支場では、葉いもち、穂いもちとも発生率は低

く、八重山支場でも発生はみられたが、「ひとめぼれ」と比較して発生程度は低く、特に穂いもちの発生が低かった。穂発芽性は「ひとめぼれ」と比較して劣り、判定はやや易という結果となった。

3. 食味および理化学的特性

第2表に両支場における食味官能試験の結果を示した。基準を「ひとめぼれ」にした場合でも、有意差はなく、「チヨニシキ」を基準とした場合には「ひとめぼれ」に近い値を示すことから、「ひとめぼれ」に近い食味を有していた。第3表には理化学分析結果を示した。アミロース含有率、タンパク質含有率が同等で、ブレイクダウン値が高いことから理化学的面からも、良食味の特性を有していた。また、玄米の特徴として、「ひとめぼれ」に較べて粒張りが良く粒厚が厚いという特徴を持っていた(データ省略)。

以上の結果、「奥羽366号」は「ひとめぼれ」並みの食味を有し、耐倒伏性、いもち病抵抗性に優れた系統であることがわかった。本系統の導入によりいもち病、倒伏に対する対策が軽減され、いもち病多発地帯での病害発生抑制効果、それによる増収効果、減農薬効果などが期待される。また、注意点として、背白米、乳白米の発生が多いことから高温登熟性がやや劣ると思われるので晩植は避ける必要があると考えられた。

第1表 栽培特性

場所 品種系統名	名護支場		八重山支場	
	奥羽366号	ひとめぼれ	奥羽366号	ひとめぼれ
出穂期(月日)	6.01	5.31	5.18	5.14
成熟期(月日)	6.28	6.27	6.19	6.15
稈長(cm)	71	76	66	65
穂数(本/m ²)	380	406	351	394
耐倒伏性	強	やや弱	強	やや弱
穂発芽性	やや易	難	—	—
葉いもち	やや強	やや弱	やや強	やや弱
穂いもち	強	やや弱	強	やや弱
粗玄米重(kg/a)	1期作	48.9	51.1	39.1
	2期作	35.9	34.0	33.0
玄米品質 ^{a)}	1期作	4.9	4.1	3.7
	2期作	4.5	3.9	4.8

注) a) 玄米品質は1(上.上)~9(下.下)の9段階評価。

第2表 食味評価

場所	品種・系統	外観	粘り	総合	基準品種
名護支場	奥羽366号	0.44	0.16	0.24	チヨニシキ
支場	ひとめぼれ	0.61	0.22	0.44	
八重山支場	奥羽366号	0.04	-0.14	0.04	ひとめぼれ(2001年産)
	ひとめぼれ	—	0.14	0.14	チヨニシキ
	奥羽366号	—	0.18	0.18	(2002年産)

注) 名護支場は2001年から2002年の1期作産の平均値、八重山支場は、基準品種が異なるため2001年、2002年の1期作産で実施したものを示した。

第3表 理化学分析結果

品種名 系統名	最高 粘度 (RVU)	最低 粘度 (RVU)	ブレイク ダウン 含有率 (%)	アミロース 含有率 (%)	タンパク質 含有率 (%)
奥羽366号	541	138	403	17.3	5.56
ひとめぼれ	511	127	384	17.5	5.55

注) a) 試料は名護支場、2001年1期作産を用いた。

b) 最高粘度、最低粘度は、ラピッドビスコアライザー、アミロース含有率はオートアミライザー、タンパク含有率はインフラライザーを用いて測定した。

c) 測定は2001年に行った。