

ビール大麦品種「あかぎ二条」の特徴

誌名	農業技術
ISSN	03888479
著者	相田, 義郎
巻/号	31巻11号
掲載ページ	p. 506-507
発行年月	1976年11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



味は良い。また目が浅いため調理は容易である。

栽培上の注意

肥沃地や多肥栽培では多収となるが、300g以上の大いが増え、肩部が肥大するなど奇形化する恐れがあるので注意する。そのようなほ場では窒素の施用量を減らしたり、密植にする方が良い。また乾燥地ややせ地では、茎葉の生育が不良でいもが小さくなり易いのでやや多肥にする。早掘りを目的とする栽培では、塊茎の肥大が「男しゃくいも」より遅いから、萌芽、初期生育を早めるため浴光催芽を行ない、早植につとめる。浴光催芽は目が浅く、伸びた芽が損傷し易いので、芽をあまり伸ばさないようにする。そのためには、(1) 低温下で行なう。(2) 十分浴光させる、(3) 催芽期間を短かくする、(4) 催芽容器を工夫し、催芽した種いもを動かさずに植付ける、ことが望ましい。

病虫害防除では、疫病の初発生が「男しゃくいも」や「農林1号」より遅れることが多いため、早期防除がおろそかになる心配がある。防除が遅れ、生育後半に罹病が蔓延すると、疫病菌による塊茎腐敗が激発する恐れがあるので、防除は十分に行なわれねばならない。

原料用ばれいしょの栽培では、一般に収穫時および収穫後の塊茎の取扱いが粗放であるが、でん粉原料用と異なり、加工食品原料ではこの粗放な取扱いが原料品質を著しく低下させ、製品にえぐみが付き易いので、収穫作

業は食用ばれいしょに準じて行なう必要がある。

適地および奨励品種採用県

「トヨシロ」は北海道および関東以北の都県に広く適応すると考えられる。現在加工食品原料用品種として、北海道では「ユキジロ」、「農林1号」が作付されており、関東、東北地方では食用の「男しゃくいも」、「農林1号」が使われているが、「トヨシロ」の栽培特性および加工適性から考えると、これら原料用ばれいしょの大半は「トヨシロ」に変えられよう。とくに北海道の畑作地帯では、秋小麦の前作物として作付け可能であり、経営上晩生品種より有利と考えられる。スナック食品を中心としたばれいしょ加工食品の需要は、今後著しく増加すると予想されており、原料用ばれいしょの作付けも増加しよう。また、千葉県など南関東地方では、マルチ栽培による早掘り試験で好成績を挙げており、早掘り食用品種としての普及も期待される。

現在、北海道および福島県が加工食品原料を主とする食用品種として、千葉県が食用品種として奨励品種に採用している。

命名の由来

豊産で白肉を表す。とくにポテトチップス、フレンチフライなど加工製品の色が淡色で白に近いことを表している。

(北海道農業試験場)

ビール大麦新品種「あかぎ二条」の特徴

相田 義 郎

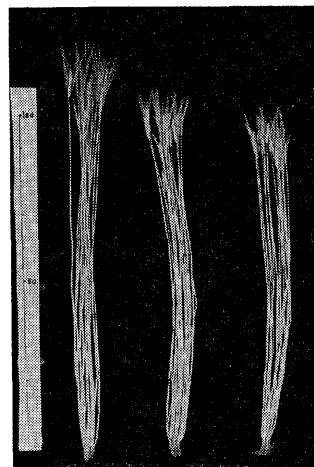
はじめに

ビール大麦は契約栽培され、その契約対象品種はビール大麦指定品種選定規則にもとづき、国・各県農業試験場・農業団体およびビール各社・麦酒酒造組合が一体となってビール大麦指定品種決定合同試験（以下合同試験と略称）を実施し、農業・醸造適正について総合的に検討協議の上選定することになっている。

本品種はこの合同試験の結果、その優良性が認められ、契約対象品種に採用された。現在までに徳島県・福岡県・佐賀県および宮崎県において奨励品種（または準奨励品種）として普及に移されている。

来 歴

昭和35年にサッポロビール（株）成城大麦試験地（同48年に群馬県に移転、同原料試験所と改称）において（旗風×交1-18）F₅…後代「旗交B」に（US 6×サッ



<左より比較品種、成城17号、アズマゴールド、新品種あかぎ二条>

ポロ7号) F₈…同「さつき二条」を交雑し、同37年に約3,000個体のF₂より33個体の選抜を経て、以降系統育種法により選抜、固定をはかった。その間生産力検定試験、麦芽品質検定試験を行ない、同46年(F₁₁)に「成城二条4号」の系統名でビール各社および関係各県の合同試験（奨励品種決

定調査)に供試した。その結果、成績がよかったので同50年契約対象品種に採用されたのを機に、「あかぎ二条」と命名、育成を完了した。

あかぎ二条の主要特性

項 目	あかぎ二条	ニューゴールデン	アズマゴールデン
出穂期(月・日)	4.24	4.31	4.24
成熟期(月・日)	6.3	6.9	6.5
稈長(cm)	78	96	84
穂長(cm)	5.4	7.5	6.6
穂数(本/m ²)	617	476	516
うどん粉病	やや弱	弱	弱
縞萎縮病	弱	弱	弱
収量(kg/a)	38.7	43.3	37.1
同比率(%)	89.4	100	85.7
整粒歩合(%)	83.0	85.2	81.5
1重(g)	658	668	662
千粒重(g)	37.7	40.3	38.2
麦芽エキス(%)	80.3	80.2	79.8
麦芽全窒素(%)	1.65	1.59	1.66
可溶性窒素(%)	0.78	0.66	0.75
コールパツハ数	46.8	41.7	45.3
酵素力(°wk)	309	250	254
最終醱酵度(%)	83.3	83.1	81.8
評 点	73	61	64

注)昭和46~48年、栃木県における4か所3か年平均値を示す

形態的特性

幼苗期の叢性は中間からやや直立型で、分けつは旺盛である。稈長はビール大麦栽培品種中最も短かく80cm前後であり、稈はごく強い。正常栽培ではまず倒伏しない倒伏抵抗性のすぐれた品種である。穂は直立し株は閉じ機械化栽培向きの草型である。穂数はやや多いが穂は短かく着粒数は少ない。穀粒は中粒で千粒重はやや軽

い。

生理的特性

莖立ちは「ニューゴールデン」に比べ早く、秋播性程度はIの春播型品種であり、耐寒性は従来品種並である。成熟期は最も早生である「成城17号」より1~3日程度遅いが、「ニューゴールデン」より1週間程度早い早生品種である。収量は慣行栽培ではやや少収の傾向があるが、ドリル播・全面全層播などによる栽培では、標準品種より高い水準の収量をあげている。また年次間差が小さく安定している。

うどん粉病・赤カビ病・斑葉病および縞萎縮病には従来品種同様弱く改善されていない。麦芽品質および加工適正は総じて優れており、品質がよい「ふじ二条」と同等である。

栽培適地

関東以西における合同試験の結果では1~2県を除きいずれも良好と判定されており、広い適応性をしめしている。しかし、特性から考えて山間高冷地諸病害多発地には適さない。

栽培上の注意

(1) 穂数はやや多いが着粒数が少ないので、収量をあげるために適正な栽植密度向上への配慮が必要である。(2) 草姿が良好で、ごく強稈なので多肥になりがちだが、多肥条件下における細粒および蛋白含量の増加割合が、標準品種に比べやや高いので、窒素肥料の過用は避ける。

命名の由来

育成地の北北西にそびえる上毛三山の雄「赤城山」にちなむ。

育成関係者：目黒友喜・相田義郎・山下昭次・東條・渡辺孝・浅妻篤治 (サッポロビール(株)原料試験所)

近畿大学農学部教授 農学博士 平井篤造 共編
神戸大学農学部教授 農学博士 鈴木直治

後編—ウイルス病

感染(平井篤造)呼吸(岩手大学助教授—高橋社)葉緑体(名古屋大学助手—平井篤志)蛋白質代謝(植物ウイルス研究所技官—児玉忠士)核酸代謝(岡山大学助教授—大内成志)感染阻害物質(九州大学助手—佐古宣道)

感染の生化学—植物—

A5判 474頁 2,800円 千200円

前編—糸状菌および細菌病

感染(鈴木直治)細胞壁と細胞膜(香川大学助—教授谷利一)呼吸(北海道農試技官—富山宏平)光合成(農業技術研究所技官—稲葉忠興)蛋白質代謝(平井篤造)核酸代謝(京都大学助教授—獅山慈考)フェノール物質の代謝(東北大学教授—玉利勤次郎)フロイトアレキシン(島根大学教授—山本昌木)ホルモス(農業技術研究所技官—松中昭一)毒素(鳥取大学教授—西村正暘)

畑作付方式研究委員会編 B5判 305頁 別冊附図12

畑作付方式の分布と動向

—東北六県及び新潟県における一定価1,500円 千280円
東北6県及び新潟県における作物及び畑作付方式の分布とその動向を全地域、各県別に解説。