

低アミロース品種の白濁程度と登熟期の温度

福島県農業総合センター 作物園芸部
平成19年度農業総合センター試験成績概要

1 部門名

水稻 - 水稻 - 品種、生理・生態、品質・食味
分類コード 01-01-01042700

2 担当者

笹川正樹・島宗知行

3 要旨

気象条件が異なる4ヶ所のほ場(郡山、天栄、都路、山木屋)で、3種類の低アミロース品種(「里のゆき」、「スノーパール」、「シルキーパール」)を栽培し、精米のアミロース含有率及び、精米の白濁程度の地域間差について検討した結果、以下の知見を得た。

- (1) 登熟温度(出穂後11~20日間の平均気温)は、郡山>天栄>都路>山木屋の順となり、地域間差が見られた。
- (2) 「スノーパール」、「シルキーパール」の精米アミロース含有率及び白濁程度は、登熟温度によって大きく変動し、精米品質は不安定であった。また、精米のアミロース含有率が10%以下になると、精米の白濁程度が急激に高まり、糯品種並の外観になる傾向が見られた。
- (3) 「里のゆき」の精米アミロース含有率及び精米の白濁程度は、登熟温度による影響を受けにくく、精米品質は安定していた。
- (4) 以上のことから、「スノーパール」及び「シルキーパール」は、都路、山木屋のような登熟温度が低い中山間地域では、精米品質が安定した。一方、「里のゆき」は、登熟温度が高い平坦地域から中山間地域の広い範囲で、精米品質が安定した。

4 その他の資料等

なし