

「福乃香(福島酒 50 号)」の栽培法

福島県農業総合センター 作物園芸部 稲作科

部門名 水稲－水稲－施肥法

担当者 佐藤晴菜、佐藤弘一、遠藤わか菜、吉田直史、笹川正樹、菅野拓朗、新妻和敏、高橋元紀、菅野史佳

I 新技術の解説

1 要旨

福島県の新しい酒造好適米「福乃香(福島酒 50 号)」は、心白発現が良好であり、味わいがきれいで香り高い酒質となる特徴がある。多くの蔵元に広く利用してもらおううえで、高品質な原材料を安定的に供給するための栽培基準を作成した。

各地域における生育の目安は表 1 のとおりである。全施肥窒素量は 0.5kg/a 以下、刈取り時期は出穂期後積算温度 950～1200℃である。

- (1) 玄米タンパク質含有率の目標値は 6.3%以下とし、精玄米重を中通り、浜通り地域で 45～50kg/a 程度、会津地域で 55kg/a 程度を得るための全施肥窒素量は 0.5kg/a 以下とする(表 1、図 1)。
- (2) 幼穂形成期の生育が目標値以下の場合、同時期に窒素量 0.2kg/a 以内で追肥する(全施肥窒素量を超えない事とする)。特に葉色を重視し判断する(表 1)。また、窒素施用量の増加に伴い、籾数は増加するが、整粒歩合が低下する(図 2)。
- (3) 整粒歩合 80%以上を目標にした刈取り時期は、積算温度 950℃を目安に刈り始め、1200℃以内に刈り取る(図 3)。

2 期待される効果

- (1) 「福乃香(福島酒 50 号)」の高品質安定生産が期待される。

3 適用範囲

- (1) 中通り、会津、浜通り地域の平坦地

4 普及上の留意点

- (1) 登熟期間の気温が高いと玄米品質低下を招くので早植えは避ける。
- (2) 刈取りは、ほ場での籾の黄化程度(80%以上)を確認してから行う。
- (3) ライスグレーダーの網目は 2.0mm を使用する。
- (4) 多肥栽培は、倒伏等による品質低下を招くので避ける。

II 具体的データ等

表1 「福乃香(福島酒50号)」生育の目安

時期	項目	目標値	
		中通り・浜通り	会津
収穫期	玄米タンパク質含有率(%)	6.3以下	
	整粒歩合(%)	80以上	
	登熟歩合(%)	80以上	85以上
	倒伏(0~400)	200以下	
幼穂形成期	草丈(cm)	65程度	63以下
	茎数(本/m ²)	500~550	485~620
	葉色(SPAD502値)	35~37	36~38
	稈長(cm)	85以下	
成熟期	穂数(本/m ²)	380~400	340~380
	籾数(×百粒/m ²)	250~270	250~290
	精玄米重(kg/a)	45~50	55程度
	玄米千粒重(g)	26.0程度	26.0以上

※玄米は篩目2.0mmで調整。

※玄米タンパク質含有率、精玄米重、玄米千粒重は水分15%換算値。

※倒伏：程度0(無)~4(甚)×倒伏面積率

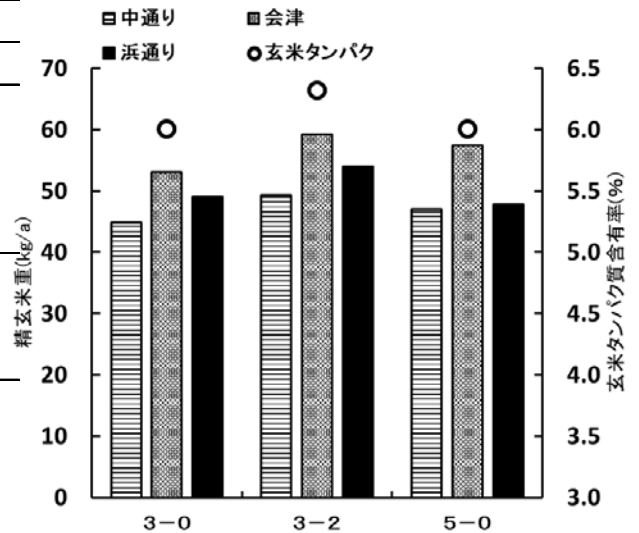


図1 施肥体系と精玄米重、玄米タンパク質含有率
 中通りは2018と2019年の平均値
 会津、浜通りは2017~2019年3か年の平均値
 玄米タンパク質含有率は3か所の2018、2019年の平均
 ※施肥体系は窒素施肥量で基肥-追肥を示す。
 3-2：基肥 0.3kg/a、追肥 0.2kg/a

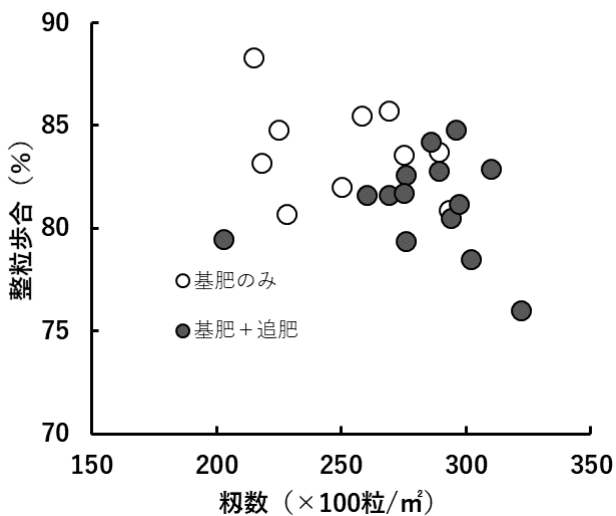


図2 籾数と整粒歩合(2017~2018年、会津)
 整粒歩合：穀粒判別器により測定

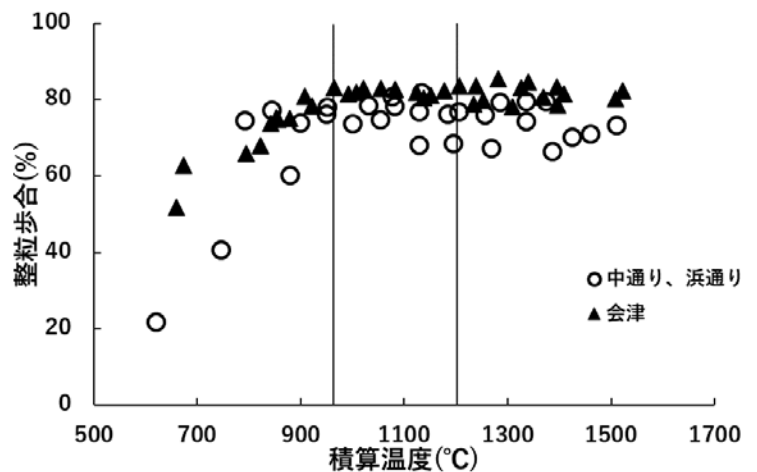


図3 出穂期後積算温度と玄米品質
 中通り浜通りは2018と2019年のデータ
 会津は2017と2018年のデータ
 積算温度：中通り浜通りは気象庁アメダス郡山データ
 会津は会津地域研究所気象データ(会津坂下町)

III その他

1 執筆者

佐藤晴菜、佐藤弘一

2 成果を得た課題名

(1) 研究期間 平成28年度~令和元年度

(2) 研究課題名 県オリジナル酒造好適米育成加速化と酒米品質向上技術の確立

3 主な参考文献・資料

佐藤弘一ら, 夏期高温年の2010年における酒造好適米品種系統の玄米品質, 日作東北支部報, 62, p29, 2019.