

食味を維持した業務用向け「里山のつぶ」の窒素施肥量

福島県農業総合センター 作物園芸部 稲作科

1 部門名

水稻－水稻－施肥法

2 担当者名

鈴木幸雄、松崎拓真、吉田直史、島宗知行

3 要旨

近年、中食・外食の業務用需要が伸びており、県オリジナル品種「里山のつぶ」を業務用米に適用するため、適正な窒素施肥量を検討した。その結果、総窒素施肥量を 1.0kg/a までに収めることで、収量を確保しながら食味を維持できることが明らかとなった。

- (1) 食味官能試験の結果、「里山のつぶ」の標準的な窒素施肥体系(基肥 0.6kg/a、追肥 0.2kg/a)と比較すると、総窒素施肥量が 1.0kg/a を越えると食味玄米タンパク質含有率(水分 15%換算)が 6.7~6.8%以上となり食味総合評価が低下する傾向が見られた。
- (2) 食味を維持するには「里山のつぶ」の総窒素施肥量を 1.0kg/a までとする。(図 1)。
- (3) 試験結果より、業務用向けの「里山のつぶ」生育指標値は表 1 のとおりである。食味を維持するための目標収量は 70kg/a、目標 m^2 粒数は 33,000~35,000 粒である。

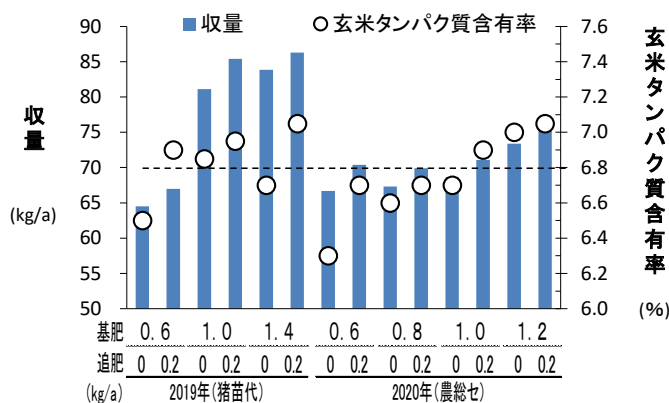


図1 施肥法と収量、玄米タンパク質含有率の関係

表1 業務用向け「里山のつぶ」の生育指標値

時期	項目	目標値
		業務用向け
	施肥量(kg/a)	総窒素1.0 (内追肥0.2)
幼穂形成期	茎数(本/ m^2)	550~600
	葉色(SPAD502値)	44
出穂期	止葉葉色 (SPAD502値)	38
成熟期	玄米タンパク質含有率(%)	6.7~6.8
	精玄米重(kg/10a)	70
	登熟歩合	85以上
	穂数(本/ m^2)	450~500
	粒数($\times 100$ 粒/ m^2)	330~350

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 令和元年度~令和2年度
- (2) 研究課題名 県産米の高品質化・良食味米生産のための栽培管理技術の確立 「天のつぶ」「里山のつぶ」の省力多収栽培技術の確立 (福島県と JA グループ福島による福島県産農産物競争力強化共同事業、JA グループ福島寄付金)

5 主な参考文献・資料

- (1) 福島県農業総合センター 参考となる成果 水稻県オリジナル品種「里山のつぶ」の倒伏診断 平成29年