

「香り米」の品種選定

農業研究センター 農産園芸研究所 作物部矢部試験地

研究のねらい

米の食味嗜好を高め、食を楽しみ豊かにしながら消費拡大を図るため、特産米の産地形成が要望されてきた。

そこで、昭和20年から30年にかけて、香り米の在来品種を収集し、昭和63年から新しく育成された品種を加え、本県に適した品種、系統の選定を行った。

研究の成果

1. 適品種

- (1) 熟期、栽培特性、収量及び香りから判断して、標高別に選定を行った。
- (2) 標高400～500mの地帯では「ひえり」「へんろより」、標高300～400mの地帯では「新宇和島」が適する。なお、「えんろより」は標高700mまで栽培可能である。

2. 品種特性

- (1) 「ひえり」は、日本晴より3～4日遅い中生、長稈穂重型で、香り米の中では比較的倒伏に強く多収で、玄米は大粒で腹白がやすい。冷水にも強い。香りは強い。
- (2) 「へんろより」は、日本晴より1～2日早い早生、やや長稈で、香り米の中では倒伏にはかなり強く、偏穂重型、多収で、玄米は一般品種並の中粒で、品質も良く、香りも強い。
- (3) 「新宇和島」は、レイホウ級の晩生で、長稈穂長型であるが、香り米の中では倒伏にはかなり強い。玄米は大粒で多収、品質も良く、香りも強い。

3. 栽培技術

- (1) 長稈穂重型で倒伏しやすいので、施肥量は日本晴、ミネアサヒより7割程度に減肥し、10a当たり窒素4kg程度とし、基肥に60%、穂肥に40%を施し、穂肥は出穂前20日と10日の2回分施がよい。
- (2) 脱粒性、穂発芽性“易”のものが多いので、適期刈取りを励行する。

4. 普及地域

平坦地では香りの発現が低いので、標高300m以上の山麓、中山間、高冷地帯とする。

普及上の留意点

一般品種に香り米が混じると、品質が低下したり、交雑による品質低下も考えられる。集団化して栽培するのが望ましい。

表 生育、収量、香り調査

年度	品種、系統名	出穂期 月日	稈長 cm	穂数 本/m ²	玄米 重 kg/a	千粒 重 g	倒伏	穂いもち病	香り		有望度
									玄米	炊飯	
昭和 63 年	かばしこ(矢、標)	8.18	109	280	54.8	22.3	中～多	無		+	標
	みやかおり(比)	7.27	92	346	51.0	22.6	無	無	++	++	
	からす(長)	7.23	78	342	56.4	23.2	無	無	0	+	×
	じゃこう	7.24	104	277	43.4	23.4	中～多	無	+	+	×
	祝	7.28	95	369	44.6	21.6	中	無	++	++	
	へんろより	8.10	99	351	54.8	23.1	中～多	無	++	++	
	へんろより×No.6	8.11	99	354	55.4	23.3	中	無	++	+	
	かばしこ(球)	8.15	117	220	54.1	26.4	中～多	無	++	++	
	かばしこ(高)	8.15	118	211	50.9	26.6	中～多	無	+	+	×
	おつね坊主(赤)	8.15	111	255	55.8	21.3	少～中	無	+	++	
	おつね坊主(白)	8.15	117	210	53.4	25.8	中	無	++	+	
	かいせん	8.17	107	249	56.1	25.8	少	無	+	+	×
	えいご	8.17	107	271	56.1	25.4	微～少	微	++	++	
	ひえり	8.17	107	267	57.2	26.2	少～中	無	++	++	
	大正撰	8.17	113	270	61.0	25.8	多	無	++	+	
	日向かおり	8.17	89	409	55.2	20.7	少	無	+	++	
	借錢切	8.18	111	272	60.1	25.5	少～中	無	++	+	
	においいね	8.18	118	268	61.8	25.8	多	無	++	+	
	新宇和島	8.21	121	231	54.1	27.3	微	無	++	++	
	白玉	8.22	116	279	58.1	21.3	少	無	+	+	
からす(高)	8.22	115	233	59.7	26.2	少	無	+	+		
関東154号	8.23	99	352	42.9	16.8	中～多	無	++	+	×	
平成 元年	ひえり(標)	8.15	103	294	61.1	26.7	少	無	+	++	標
	へんろより	8.10	94	358	63.0	23.0	微	無	+	++	
	おつね坊主	8.12	105	318	57.7	21.3	少	無	+	++	
	えいご	8.14	102	301	58.9	24.2	極微	無	+	++	
	新宇和島	8.19	116	276	61.9	25.8	微	無	+	++	

* 香りの判定 玄米：水に浸しすりつぶす。炊飯：コシヒカりに5%の香り白米を混合し、官能調査

0...香りなし +...少しあり ++...かなりあり