水稲「秋の精（あきせい）」

秋田県農業試験場

1　この品種を開発した目的

秋田県の気象に適応し「美山錦」以上の多収性を有し、蛋白質含有率が低く精米特性に優れた、酒造好適米を育成しました。

2　品種の特性・用途・セールスポイント

特徴

・玄米は美山錦よりも大粒で、粗タンパク質含量が少ない。
・点状心白で、美山錦に比べ精米特性に優れる。
・醸造特性は美山錦並に良好。高品質の普通酒用としての位置づけ。

秋の精　美山錦　吟の精

作付け地帯と栽培上の留意点

・県内平坦部一円。美山錦が栽培できる地域。
・耐倒伏性は美山錦より強いが、多窒素では登熟が低下する。
・いもち病にはやや弱いので、適期防除に努め、水管理やその他の病害虫防除を徹底し稲体を健全に保ち、良質米生産に努める。

3　育成経過

秋の精 ─ トヨニシキ
　　└ 美山錦

秋の精　美山錦　吟の精

★この品種に関する問い合わせ先★
秋田県農業試験場　電話 018－881－3312