

水稻新品種「ぎんさん」

秋田県農業試験場

1 この品種を開発した目的

酒造用原料米として、収量性の高さに加え、千粒重が大きすぎず、粒大と品質が安定した酒造適性の高い「ぎんさん」を育成しました。純米酒をはじめとする秋田県産日本酒の酒質向上が期待されます。

2 品種の特性・用途・セールスポイント

- ① 「あきたこまち」より遅い中生晩の粳種。草型は偏穂数型に属する。
- ② 「あきたこまち」より短稈で穂数が多く、収量性が高い。
- ③ 玄米粗タンパク質含有率や白米の乳酸可溶性タンパク質含有率が「あきたこまち」より低い。
- ④ 多収穫の加工用米(酒造用原料米)として適する。

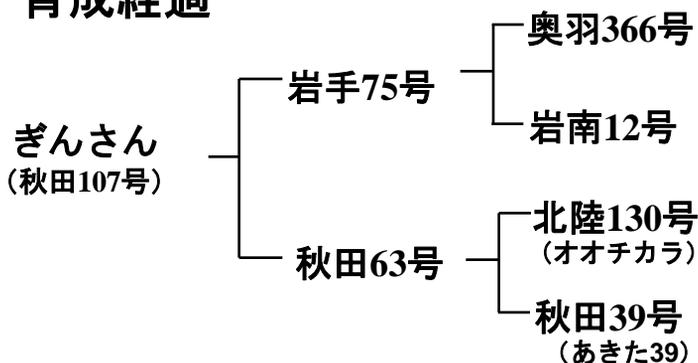
品種・系統名	出穂期 月/日	成熟期 月/日	稈長 cm	穂長 cm	穂数 本/m ²	倒伏 0~5	玄米重 kg/a	千粒重 g	玄米品質 1~9
ぎんさん	8月4日	9月18日	71	18.3	443	0	72.3	24.4	2.5
あきたこまち	8月1日	9月13日	77	17.4	420	0	63.0	23.3	2.5

注)データは2011~2012年の奨励品種決定基本調査2区の平均。

注)倒伏:数値が小さい程倒伏しにくいことを示す。

注)玄米品質は数値が小さい程優れていることを示す。

3 育成経過



「ぎんさん」の草姿

★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