

水稲新品種「ゆめおぼこ」の主要特性

川本朋彦・小玉郁子・加藤和直・松本眞一・眞崎 聡

1. ねらい

稲作においては、国内の激しい産地間競争に加えて外国産米との競争も現実化しつつある。また、秋田県内に目を向けると「あきたこまち」に偏重した作付けが続いており、それが作業の効率化を阻害し品質・食味のバラツキの原因となっている。そこで、作り易く多収で安定生産可能な良質・良食味品種を育成することにより、「あきたこまち」の作付偏重を是正し多様なニーズに対応することが期待できる。

「ゆめおぼこ」は秋田県の気象に適応した良質・良食味の新品種である。栽培上の欠点が少なく多収で作り易く「あきたこまち」とは異なるふっくらとした良食味であることから、秋田県の良食味品種ラインナップの一翼を担うことが期待される。そこで、2007年11月に品種登録を申請し受理され、2008年4月に秋田県の奨励品種に採用された。ここでは、その育成経過と主な特性について報告する。

2. 育成経過

「ゆめおぼこ」は1995年に「岩南8号」を母、「秋田58号」を父として人工交配し、選抜、固定を進めてきた系統である。2004年F₉世代から「秋田89号」の系統名を付して奨励品種定本試験に供試して検討を重ね、2007年11月に種苗法に基づく品種登録の出願をし受理された。2008年4月から秋田県の奨励品種に採用された。2007年でF₁₂世代である。

3. 特性概要

1) 一般特性 (表2)

出穂期、成熟期ともに「ひとめぼれ」並で、育成地では“中生の晩”に属する。稈長は「ひとめぼれ」並、穂長は「ひとめぼれ」よりやや長く、穂数は「めんこいな」並で、草型は“中間型”に属する。稈の太さは“中”で、耐倒伏性は「めんこいな」並の“やや強”である。籾には短芒を生じ、穎色は“黄白”、ふ先色は“白”である。いもち病真性抵抗性遺伝子型は“*Pia*、*Pii*”を持つと推定され、圃場抵抗性は「ひとめぼれ」よりも強く葉いもちが“中”、穂いもちが“やや強”である。耐冷性は「めんこいな」よりも強く「ひとめぼれ」と同じ“極強”、穂発芽性は「めんこいな」と同じ“

中”である。収量性は「ひとめぼれ」より優る。玄米は千粒重が「ひとめぼれ」、「めんこいな」より1g以上大きく、品質は「ひとめぼれ」並に良好で“上中”である(図1)。

2) 食味関連成分および食味官能試験

味度値は「めんこいな」より安定して高く、「あきたこまち」、「ひとめぼれ」と同程度である(表2)。白米アミロース含有率は18.1%で「ひとめぼれ」、「めんこいな」より低い「あきたこまち」よりやや高い(表2)。玄米粗タンパク質含有率は7.2%で「ひとめぼれ」、「めんこいな」、「あきたこまち」のいずれよりも低い(表2)。食味官能試験では「あきたこまち」と比較して、総合で有意な差がなく良食味である(表3)。また、炊飯米は柔らかい傾向にあり、「あきたこまち」とは異なるふっくらとした食感である。

4. 適応地帯及び栽培上の留意事項

適応地帯は秋田県内平坦部一円(A1、A2地帯)で、10,000ha程度の普及が見込まれる(図2)。

栽培上の留意点として、穂発芽性が“中”と不十分であることから適期刈り取りに努める必要がある。また、耐倒伏性は“やや強”であるが、安定的に良質米を得るために多肥栽培は避ける。

適応地帯は秋田県内平坦部一円(A1、A2地帯)で、10,000ha程度の普及が見込まれる(図2)。

栽培上の留意点として、穂発芽性が“中”と不十分であることから適期刈り取りに努める必要がある。また、耐倒伏性は“やや強”であるが、安定的に良質米を得るために多肥栽培は避ける。

表1 「ゆめおぼこ」の特性一覧表

品種名	ゆめおぼこ	ひとめぼれ	めんこいな
早晩性	中生の晩	中生の晩	中生の晩
草型	中間型	偏穂数型	中間型
出穂期(月日)	8.5	8.5	8.4
成熟期(月日)	9.23	9.21	9.21
稈長(cm)	77	77	71
穂長(cm)	18.7	17.9	17.8
穂数(本/m ²)	424	485	420
倒伏(0~5)	0	0.4	0
芒の多少・長短	極少・短	やや少・短	少・短
穎色	黄白	黄白	黄白
ふ先色	白	白	白
粒着密度	中	やや疎	中
脱粒性	難	難	難
いもち耐病性			
遺伝子型	<i>Pia</i> , <i>Pii</i>	<i>Pii</i>	<i>Pia</i>
葉いもち	中	やや弱	やや弱
穂いもち	やや強	やや弱	やや弱
白葉枯耐病性	やや強	中	弱
耐倒伏性	やや強	やや弱	やや強
耐冷性	極強	極強	中
穂発芽性	中	難	中
収量(kg/a)	64.8	55.2	62.4
同対標準比	117	(100)	113
玄米千粒重(g)	23.5	22.1	22.2
品質	上中	上中	上中
食味	上中	上中	上中

- 1)調査場所及び年次:
育成地(秋田県農林水産技術センター農業試験場)、2000~2007年
- 2)特性のランクは種苗特性分類基準による
- 3)収量及び千粒重は選別ふるい目1.85mm、玄米水分15%換算
- 4)品質は東北農政局秋田農政事務所による



図1 「ゆめおぼこ」の玄米

表3 「ゆめおぼこ」の食味官能試験結果

総合	外観	香り	味	粘り	硬さ	パネラー数
基準品種:あきたこまち						
-0.190	-0.238 *	-0.190 **	-0.095	0.190	-0.429 *	21
-0.125	0.000	-0.167	-0.167	0.125	-0.500 **	24
-0.083	-0.208	-0.167 *	0.000	0.042	-0.125	23
-0.250	-0.500 **	0.000	-0.167	-0.167	-0.292 *	24

注) 総合、外観、香り、味は+3(基準よりかなり良い)~-3(基準よりかなり不良)
粘りは+3(基準よりかなり強い)~-3(基準よりかなり弱い)
硬さは+3(基準よりかなり硬い)~-3(基準よりかなり柔らかい) で評価した
**は1%水準で、*は5%水準で有意差があることを示す
パネラーはいずれも秋田県農林水産技術センター農業試験場職員

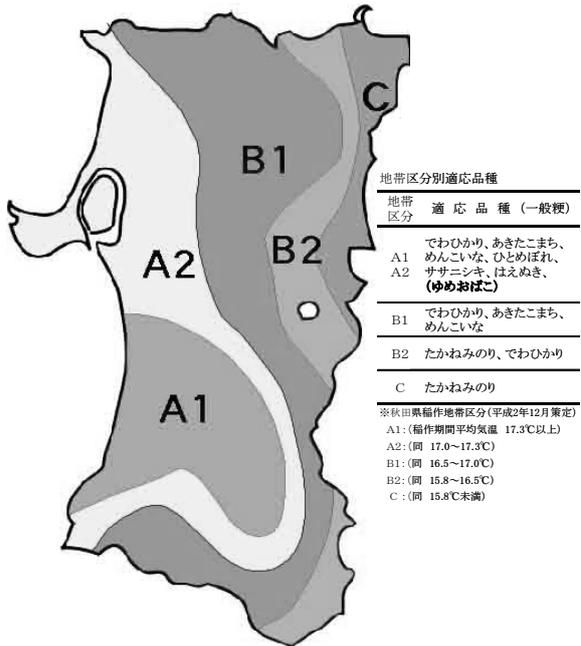


図2 秋田県の地帯区分別適応品種

表2 「ゆめおぼこ」の食味関連成分に関する分析結果

品種・系統名	味度値 ¹⁾								白米アミロース含量 ²⁾ (%)						玄米粗タンパク質含量 ³⁾ (%)				
	'00	'01	'02	'03	'04	'05	'06	平均	'01	'02	'03	'04	'05	'06	平均	'04	'05	'06	平均
ゆめおぼこ	77.2	89.8	89.2	75.2	85.4	78.1	76.6	81.6	17.0	18.3	19.2	18.6	18.4	17.3	18.1	7.50	7.21	7.01	7.24
ひとめぼれ	79.2	90.6	91.5	72.6	83.5	82.9	78.5	82.7	18.2	18.5	19.4	18.4	17.9	17.4	18.3	8.20	7.68	7.51	7.80
めんこいな	75.3	82.3	85.8	72.8	70.2	74.8	66.8	75.4	17.7	18.3	19.6	18.5	19.1	16.7	18.3	7.90	7.41	7.44	7.58
あきたこまち	81.0	90.3	85.4	78.3	82.2	76.4	72.2	80.8	16.3	17.8	18.7	17.2	17.6	15.9	17.3	8.10	7.95	7.77	7.94

- 1)味度値は味度メーター(東洋精米製作所)により測定
- 2)白米アミロース含量はオートアナライザー(ブランルーベ社)により測定
- 3)玄米粗タンパク質含量はインフラライザー500(ブランルーベ社)により測定