

## [参考事項]

成果情報名：極良食味の水稲新品種候補「秋系821」の主要特性

研究機関名 農業試験場 作物部 水稲育種担当  
担当者 加藤和直・高橋竜一 他8名

## [要約]

「秋系821」は出穂期、成熟期が“やや晩”の粳種である。「秋系821」は高温登熟耐性といもち病耐病性に優れ、食味は「コシヒカリ」を安定して上回る極良食味である。

## [キーワード]

水稲新品種候補、秋系821、極良食味、高温登熟耐性、いもち病耐病性

## [普及対象範囲]

秋田県内の作付け推奨地域(設定中)

## [ねらい]

全国の米生産県は良食味新品種を続々と市場に投入し、需要の獲得に向けた活発な動きを見せている。秋田県では「あきたこまち」以上の高いブランド力を備えた新品種の開発が望まれていた。そこで、秋田県はコシヒカリを超える極良食味と高温登熟耐性の付与を育種目標として系統選抜を行ってきた。ここで選抜された「秋系821」の主要特性を明らかにする。

## [成果の内容及び特徴]

- 1 秋田県農業試験場では、極良食味と高温登熟耐性を有した品種の育成を育種目標としてきた。水稲「秋系821」は、「中部132号」を母、「秋田97号(つぶぞろい)」を父として2010年に人工交配を行い、その後代より育成した系統である。
- 2 「あきたこまち」と比較して出穂期は6日、成熟期は9日遅く、寒冷地中部では出穂期、成熟期が“やや晩”に属する粳種である(表1)。
- 3 「あきたこまち」と比較して稈長は並、穂長はやや長い。穂数は「あきたこまち」並で、草型は“偏穂数型”に属する。稈の太さは“中”で、耐倒伏性は「あきたこまち」並の“やや弱”である(表1)。
- 4 玄米千粒重は「あきたこまち」並、玄米品質は“上中”で「あきたこまち」並に良好である(表1)。
- 5 玄米粗タンパク質含有率は「あきたこまち」よりも明らかに低い(表1)。
- 6 食味の特徴は外観、香り、味に優れ、粘りが強く柔らかく総合評価に優れることである(図1)。(一財)穀物検定協会による4カ年の食味総合評価は他県産「コシヒカリ」と「あきたこまち」を安定して上回る(図2)。以上から「秋系821」はコシヒカリを超える極良食味系統であると言える。

## [成果の活用上の留意点]

- 1 成熟期が“やや晩”であるため、登熟気温の確保に留意すること。
- 2 極良食味という品種特性を維持するため、多肥栽培や作付け推奨地域以外での栽培は避けること。

[具体的なデータ等]

表1 「秋系821」の主要特性一覧

調査地	秋田県農業試験場		
調査年次	2015~2019年(育成地における成績)		
系統名	秋系821	組合せ: 中部132号/秋田97号(つぶぞろい)	
特性	1. 食味が極めて優れる。 2. 高温登熟耐性が“やや強”。 3. いもち病に強い。		
品種・系統名	秋系821	あきたこまち	
早晩性	やや晩	早	
草型	偏穂数型	偏穂数型	
耐病性	いもち病耐病性		
	遺伝子型	<i>Pij</i>	<i>Pia, Pij</i>
	葉いもち	やや強	中
	穂いもち	強	やや弱
	白葉枯耐病性	中	やや弱
耐倒伏性	やや弱	やや弱	
耐冷性(障害型)	やや強	中	
高温登熟耐性	やや強	中	
穂発芽性	難	やや難	
出穂期(月日)	8月6日	7月31日	
成熟期(月日)	9月21日	9月12日	
稈長(cm)	74.8	77.7	
穂長(cm)	18.4	16.9	
穂数(本/m <sup>2</sup> )	516	505	
倒伏(0~5)	0.1	0.1	
玄米	収量(kg/a)	58.1	58.8
	対標準比	99	(100)
	千粒重(g)	21.9	21.9
	品質	上中(1.8)	上中(2.1)
米	粗タンパク質(%)	6.0	6.7

※収量: 篩目1.9mm、玄米水分15%換算。 ※千粒重: 玄米水分15%換算。  
 ※品質: (財)日本穀物検定協会仙台支所調査。  
 ※玄米粗タンパク質: ブランルーベ社インフラライザー500による。玄米水分15%として換算。

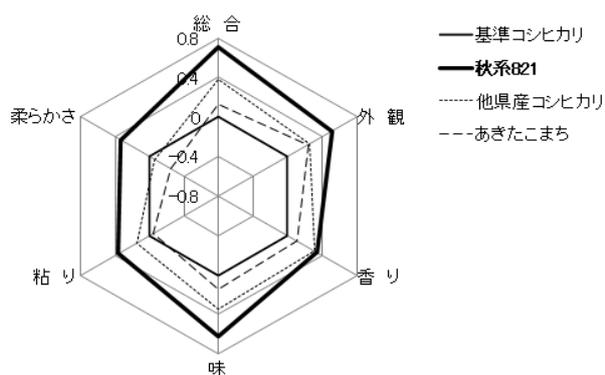


図1 「秋系821」の食味官能評価

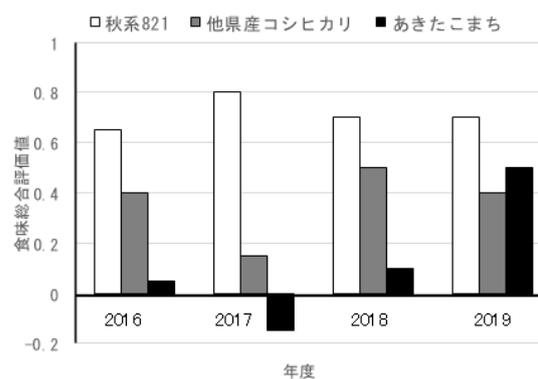


図2 「秋系821」の食味官能評価の安定性

※(一財)穀物検定協会による4カ年の評価の平均値から作図  
 (「柔らかさ」は「硬さ」の評価に-1を乗じた値)  
 ※複数産地のコシヒカリをブレンドした標準米の評価値を「0.00」として評価  
 ※評価パネルは20名

[その他]

研究課題名: 次代を担う秋田米新品種開発事業  
 研究期間: 2015年度~2018年度  
 予算区分: 県単