

[普及事項]

成果情報名：極良食味品種「サキホコレ」の玄米タンパク質含有率を予測する登熟期の葉色の推移

研究機関名 農業試験場作物部作物栽培チーム
担 当 者 柴田智・中村千波・他1名

[要約]

極良食味品種「サキホコレ」の登熟期の葉色は、玄米タンパク質含有率と正の相関が見られる。玄米タンパク質含有率のグループ別に作成した登熟期の葉色（葉緑素計値）の推移図は、玄米タンパク質含有率の予測に活用できる。

[キーワード]

「サキホコレ」・玄米タンパク質含有率・葉緑素計値・登熟期

[普及対象範囲]

「サキホコレ」生産者

[ねらい]

「サキホコレ」は、「コシヒカリ」を超える極良食味品種として育成された。この品種の食味の特徴を生かす栽培方法の確立は、秋田米のフラッグシップとしてのブランド化を推進するために重要である。ここでは、食味を重視した栽培を行うため、玄米タンパク質含有率（品質・出荷基準6.4%以下）を予測する葉色の推移を明らかにする。

[成果の内容及び特徴]

- 1 登熟期の時期別葉色と玄米タンパク質含有率は正の相関が見られた（図1）。
- 2 玄米タンパク質含有率を6.4%以上、6.0～6.4%、5.6～6.0%、5.6%未満の4グループに分けて葉色との関係を解析した。葉緑素計値の平均は、6.4%以上>6.0～6.4%>5.6～6.0%>5.6%未満の順に高かった。平均値±95%信頼区間は、6.4%以上>6.0～6.4%の順に高かったが、5.6～6.0%と5.6%未満は重なる部分が多かった（図2）。
- 3 以上の結果から、玄米タンパク質含有率を6.4%以上、6.0～6.4%、6.0%未満に分けて時期別葉色の推移図を作成した（図3）。

[成果の活用上の留意点]

- 1 令和元年～7年の現地試験データ（サンプル数：R1=7、R2=12、R3=19、R4=19、R5=47、R6=47、R7=44、令和5～7年は地域振興局農林部農業振興普及課で行った追肥試験を含む）を使用した。
- 2 今回、提示した玄米タンパク質含有率グループ別の時期別葉色の推移図は、限定された結果から導き出した数値であり、6.4%以上と6.0～6.4%の間の白い部分は運用上6.4%以上に含まれる。今後、各地域での調査データを蓄積することにより地域版を策定する必要がある。

[具体的なデータ等]

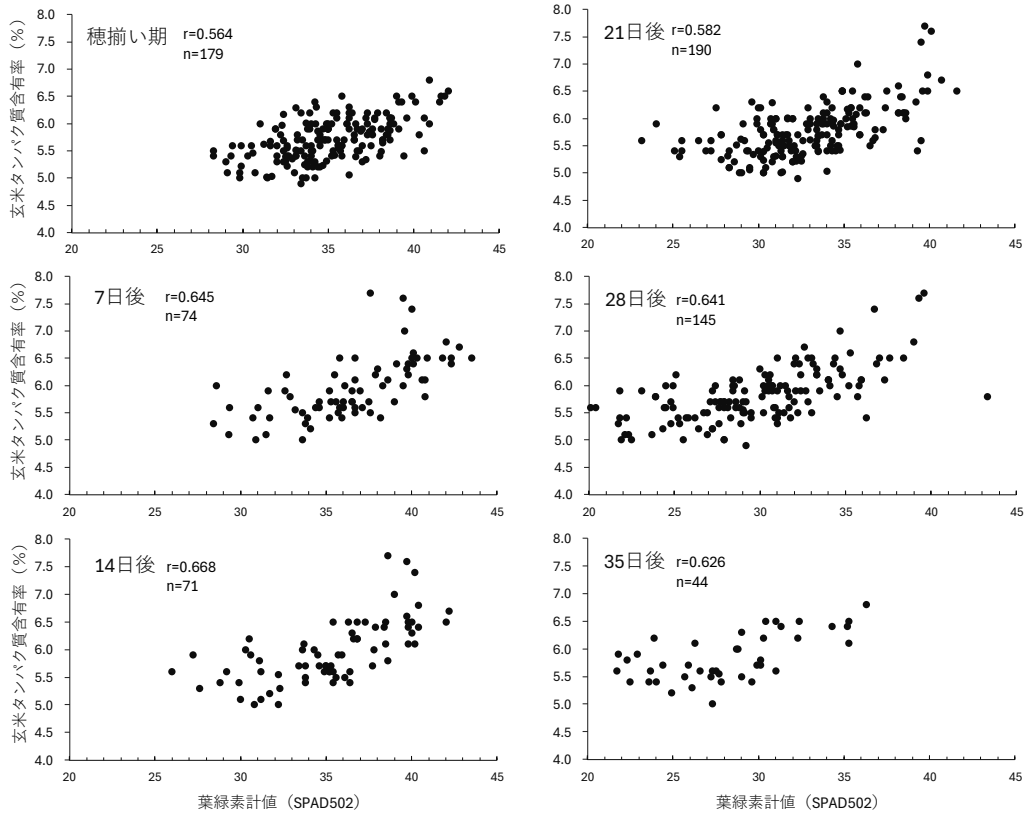


図1 時期別葉色と玄米タンパク質含有率の関係

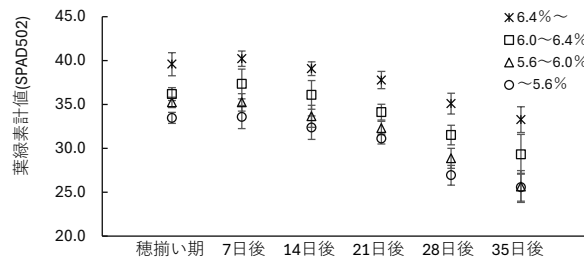


図2 玄米タンパク質含有率グループ別の時期別葉色の比較
(エラーバーは95%信頼区間を示す。)

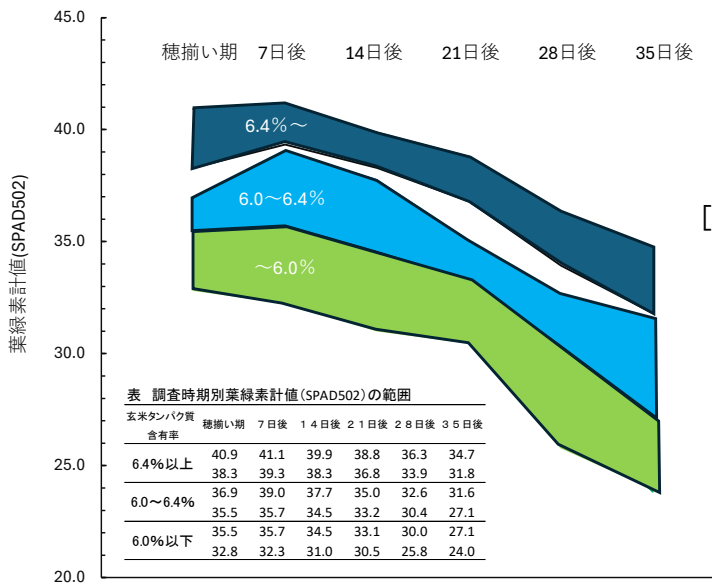


図3 玄米タンパク質含有率グループ別の時期別葉色の推移

注) 図1~3の「〇日後」は、穂揃い期の「〇日後」を示す。

[その他]

研究課題名：秋田米をリードする新品種デビュー対策事業、サキホコレ！トップブランド確立事業
 研究期間：令和元年度～4年度、令和5年度～7年度
 予算区分：配当
 掲載誌等：なし