

餅質の優れる水稻新奨励品種「鹿児島糯23号」	分類	普及技術
<p>「鹿児島糯23号」は、「さつま白もち」を親にもつ<u>晩生・良質</u>の普通期栽培用の糯系統である。「さつま白もち」に比べて稈長が短く耐倒伏性が強く、<u>脱粒性</u>が難である。また、千粒重が重く、収量性が高い。餅は「さつま白もち」並に白く、きめが細かく、<u>硬化特性</u>は「さつま白もち」よりさらに軟らかい特性を有する。</p>		
鹿児島県農業試験場・作物部	連絡先	099-268-3231

[背景・ねらい]

「さつま白もち」は本県在来の極良質糯品種「溝下糯」を改良し約30cm短稈にした品種で、餅質が優れることから流通評価が高く、普及面積が年々増えている。しかし、奨励品種「クスタマモチ」に比べて倒伏性、収量性が劣ることや、他の糯品種同様に脱粒しやすいなどの欠点を有している。このため、生産者からは、脱粒しにくく「さつま白もち」より多収で餅質が優れる糯品種を、さらに実需者からも、菓子原料など加工用に適する「さつま白もち」よりさらに軟らかい餅特性を有する品種が求められている。

[成果の内容・特徴]

「鹿児島糯23号」は、鹿児島県農業試験場において、晩生、多収、脱粒性難、良質糯を目標に、脱粒性難で多収の「峰の雪もち」を母、晩生で良食味の「KG糯102（のちのさつま白もち）」を父として、平成10年に人工交配した組合せから育成した。本系統の特性は以下のとおりである。

1. 早晚性は「クスタマモチ」に比べて出穂期で7日、成熟期で6日遅い“晩生の晩”である（表1）。
2. 稈長は「クスタマモチ」よりやや長い、が、「さつま白もち」より約8cm短く、耐倒伏性は強い（表1）。
3. 「クスタマモチ」に比べて穂数はやや少なく、一穂粒数は多い（表1、表2）。
4. 脱粒性は、「さつま白もち」や「クスタマモチ」に比べて脱粒しにくく“難”である（表1）。
5. 玄米外観品質は、「クスタマモチ」よりやや優れる（表2）。
6. 玄米の千粒重は「さつま白もち」に比べて重く、「クスタマモチ」より軽い。収量性は「さつま白もち」より高く、「クスタマモチ」とほぼ同程度である（表2、表3）。
7. 餅質は白く、きめが細かく、「さつま白もち」同様の優れた特性を有する。
8. 餅の硬化特性は「さつま白もち」よりさらに軟らかく、冷めても固くなりにくい（表4）。また、硬化特性は登熟温度が低いほど餅が軟らかくなるため、農試（平坦部地帯）の「鹿児島糯23号」は、さつま町（中山間地帯）の「さつま白もち」に近い硬化特性を示す（表4）。

[成果の活用面・留意点]

1. 本品種の適応地域は、県内普通期栽培平坦部地帯である。
2. 餅が軟らかい特性を有するため、大福餅などの菓子原料用に適し、地域の特産品などの加工品としても需要拡大が期待される。
3. いもち病真性抵抗性遺伝子“*Pita-2*”を持つと推定され、現状ではいもち病は発生しないが、菌のレースの変化によって発生の恐れもあるので注意する。

[具体的データ]

表1 出穂, 成熟期調査および特性調査

項目 品種系統名	出穂期 月・日	成熟期 月・日	稈長 c m	穂長 c m	穂数 本/m ²	倒伏 程度	いもち		白葉枯 病検定	脱粒 性	ふ先 色
							葉	穂			
農 鹿兒島糯23号	9. 8	10. 21	73	20. 3	357	0. 0	0. 0	0. 0	中	難	紫
クスタマモチ(指)	9. 1	10. 15	68	19. 7	388	0. 0	3. 5	3. 0	やや強	易	褐
さつま白もち(比)	9. 7	10. 20	81	18. 9	343	0. 0	0. 0	0. 0	中	中	紫
試 サイワイモチ(比)	8. 25	10. 4	70	17. 5	446	0. 0	0. 0	0. 0	強	中	赤褐

注) 農試は奨励品種決定調査の標肥栽培の平成14年~17年の平均値。以下同様。倒伏程度は0(無)~5(甚)の6段階評価。いもち病はさつま町現地試験の値で0-10の11段階評価。

表2 収量及び品質調査

項目 品種系統名	わら重 kg/a	精籾重 kg/a	玄米重 kg/a	同左比 %	千粒重 g	一穂 籾数	登熟 歩合%	品質 検査等級	
								(1~10)	
農 鹿兒島糯23号	87. 8	65. 3	51. 2	96	20. 6	94. 9	74. 3	5. 5	6. 0
クスタマモチ(指)	72. 5	67. 8	53. 5	100	21. 9	80. 0	72. 0	6. 3	6. 3
さつま白もち(比)	91. 1	60. 5	47. 2	88	18. 7	87. 0	80. 8	4. 1	4. 7
試 サイワイモチ(比)	68. 2	65. 3	51. 2	96	21. 7	62. 9	75. 4	5. 5	6. 3

注) 1. 一穂籾数・登熟歩合は抜き取り株(1区5株)の調査。
2. 検査等級: 1等上(1)~3等下(9), 規格外(10)の10段階評価(農政事務所調べ)

表3 出穂, 成熟期調査および収量構成要素

項目 品種系統名	出穂期 月・日	成熟期 月・日	稈長 c m	穂数 本/m ²	玄米重 kg/a	同左 比%	千粒重 g	一穂 籾数	登熟 歩合%	品質
さつま白もち(指)	9. 9	10. 25	83	389	51. 3	100	19. 8	69. 9	90. 9	6. 0
川辺 鹿兒島糯23号	9. 7	10. 14	79	319	43. 0	103	20. 9	83. 4	83. 8	5. 0
さつま白もち(指)	9. 7	10. 14	89	323	41. 7	100	19. 5	69. 1	87. 2	4. 5
宮之城 鹿兒島糯23号	9. 8	10. 24	78	350	58. 3	120	20. 8	83. 8	75. 8	6. 5
さつま白もち(指)	9. 7	10. 24	88	333	48. 6	100	19. 0	103. 7	65. 1	5. 0

注) 値は奨励品種決定調査現地試験の平成17年の値。

表4 餅硬化特性試験及びつき餅特性

品種系統名	2a (cm)	b (cm)	b/a	糊化開始 温度(°C)	白さ	きめ
鹿兒島糯23号	9. 9	22. 5	4. 55	64. 9	5	5
さつま白もち(指)	21. 0	20. 4	1. 94	65. 9	5	5
サイワイモチ(比)	48. 6	4. 2	0. 17	67. 4	4	3
クスタマモチ(比)	43. 3	11. 4	0. 53	67. 1	4	4
さつま町産さつま白もち	7. 3	23. 5	6. 44	65. 6	5	5

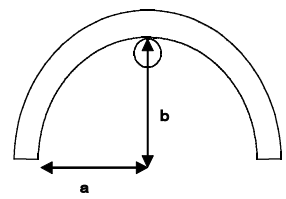


図 硬化特性調査

注1) 餅硬化特性の値は平成14~16年の平均値。試験はつきあがった餅を長さ50cm, 厚さ1.5cm, 幅5cmに切断し, 22時間5°Cで冷蔵貯蔵し, 釣りかけ器に下げて調査した。

- 2) b/a: 数字が大きいほど硬化速度が遅い(軟らかい)ことを示す。
- 3) 糊化開始温度(糊化特性)はRVAを用いて測定した平成16年の値(農産物加工センター)。
- 4) きめ, 白さは5(優れる)~1(劣る)の5段階評価。

[その他]

研究課題名: 普通期水稻新品種育成試験, 農作物品種選定試験 予算区分: 県単
研究期間: 平成17年度(平成10~17年)
発表論文等: 平成10~15年度普通期水稻育種成績書, 平成14~17年度水稻奨励品種決定調査成績書

