

水稻極良食味品種「熊本58号」の特性

農業研究センター 農産園芸研究所作物研究室
担当者：木下直美

研究のねらい

熊本県では、水稻中生品種「ヒノヒカリ」、「森のくまさん」、「くまさんの力」が米の食味ランキングにおいて連続して特A評価を得たことで、県産米の知名度が向上し、ブランド米確立に向けた機運が盛り上がりを見せている。

そのような中、同一品種内での品質のバラつきや近年の各都道府県オリジナル品種によるブランド米づくりの激化等による危機感から、新たな極良食味米品種を導入し、栽培法等に基準を設けることで、さらにレベルアップした県産ブランド米の確立を図りたいとの要望が高まっている。

そこで、県産米を新たにリードするブランド米となる極良食味品種を育成する。

研究成果

- 「熊本58号」は早生で短稈・耐倒伏性に優れ、極良食味の「南海137号」を母、極早生で良質・良食味の「中部98号」を父にして交配を行い、選抜、育成した系統である。
- 出穂期は「ヒノヒカリ」より2日程度遅く、早晩生は“中生の中”である(表1、表2)。
- 草型は“穂数型”であり、「ヒノヒカリ」に比べ、稈長は短く、穂長は同程度で、穂数は多い。耐倒伏性は「ヒノヒカリ」より強い“やや強”で、穂発芽性は“中”である(表1、表2、図1)。
- 葉いもち及び穂いもちのほ場抵抗性は「ヒノヒカリ」と同じ“やや弱”である(表1)。
- 「ヒノヒカリ」に比べ、玄米収量は多く、玄米千粒重はやや重く、検査等級はやや優れる。粒形は“長円形”で、「ヒノヒカリ」よりやや長い(表1、表2、図2)。
- 「ヒノヒカリ」に比べ、玄米タンパク質含有率がやや低く、味度値が高い。炊飯米は「ヒノヒカリ」と同等以上の極良食味であり、滑らかさや旨み、粘り、軟らかさをより感じる傾向にある(表3、表4)。

普及上の留意点

- 県内の山麓準平坦地域を中心に作付けを推進する。
- 本品種の栽培においては、熊本県推奨うまい米基準を目指した良食味生産を図るため、極端な多肥を避ける。
- いもち病に対する抵抗性が不十分であるため、既存品種(「ヒノヒカリ」等)に準ずる薬剤防除に留意する。

[具体的データ]

表1 「熊本58号」の主要な特性

	熊本58号	ヒノヒカリ
早晚性	中生の中	中生の中
草型	穂数型	偏穂重型
稈の長さ	やや短	中
脱粒性	難	難
耐倒伏性	やや強	やや弱
穂発芽性	中	難
葉いもち真性抵抗性遺伝子型推定	Pia、Pii	Pia、Pii
葉いもち病ほ場抵抗性	やや弱	やや弱
穂いもち病ほ場抵抗性	やや弱	やや弱

注1) 調査は育成地(熊本県合志市)普通期標肥栽培において実施した(2007-2014)。

注2) 特性分類は水稲調査基準(2002年、熊本県)に基づく。



熊本58号 ヒノヒカリ

図1 「熊本58号」の稲体

表2 「熊本58号」の生育、収量及び品質

栽培方法	品種名	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	倒伏程度 (0-5)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	精玄米重 (kg/a)	標準比 (%)	千粒重 (g)	検査等級 (1-9)
標肥	熊本58号	8/26	10/5	0.1	77	20.2	351	57.5	108	24.5	3.0
	ヒノヒカリ	8/24	10/5	0.4	81	20.1	307	53.3	(100)	23.5	4.8
多肥	熊本58号	8/26	10/8	0.5	83	19.9	390	61.4	103	24.0	3.4
	ヒノヒカリ	8/24	10/7	0.9	88	20.0	351	59.6	(100)	23.0	4.3

注1) 表中の数値は育成地における2007~2014年生産力検定試験結果(熊本県農業研究センター農産園芸研究所、標肥区; 基肥0.5Nkg/a+穂肥0.3Nkg/a+晩期穂肥0.2Nkg/a、多肥区; 基肥0.8Nkg/a+穂肥0.3Nkg/a+晩期穂肥0.2Nkg/a)

注2) 特性分類は水稲調査基準(2002年、熊本県)により行い、倒伏程度は0:無~5:甚、検査等級は1等上:1~3等下:9に数値化した。

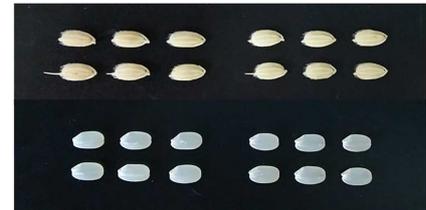
表3 「熊本58号」の蛋白質含有率、味度値及び食味官能試験結果

年産	品種名	玄米 たんぱく質 含有率 (%)	味度 値	食味官能試験		
				総合評価	信頼区間 (0.05)	
				評価値	信頼区間 (0.05)	
2012	熊本58号	6.7	79	0.06	n.s	±0.20
	ヒノヒカリ	7.0	74	0.00	n.s	
2013	熊本58号	6.6	84	0.07	n.s	±0.24
	ヒノヒカリ	6.6	81	-0.04	n.s	
2014	熊本58号	6.4	84	0.17	n.s	±0.24
	ヒノヒカリ	6.5	82	0.00	n.s	

注1) 玄米たんぱく質含有率は水分15%換算(日本穀物検定協会神戸分析センター)

注2) 食味官能試験は、育成地において、基準品種:ヒノヒカリ(農研2号田食味試験用)、パネル数:2012;16人、2013;14人、2014;12人で実施。

注3) n.sは分散分析で有意に差がないことを示す。



熊本58号 ヒノヒカリ

図2 「熊本58号」の籾(上段)及び玄米(下段)

表4 「熊本58号」の奨励品種決定調査における食味官能試験結果

試験地	品種名	外観	香り	味	粘り	硬さ	総合評価	玄米たんぱく質含有率
農研	熊本58号	0.231 **	0.154 **	0.231 **	0.192 *	-0.231 **	0.308 *	6.1
農研	ヒノヒカリ	0.038 n.s	0.038 n.s	0.038 n.s	0.154 n.s	0.000 n.s	0.115 n.s	6.3
菊池	熊本58号	0.038 n.s	0.000 n.s	0.231 **	0.462 **	-0.038 n.s	0.308 *	6.2
菊池	ヒノヒカリ	0.077 n.s	0.038 n.s	0.077 n.s	0.385 **	-0.154 *	0.346 **	6.2
鹿本	熊本58号	0.154 **	0.077 n.s	0.192 **	0.500 **	-0.192 *	0.577 **	5.8
鹿本	森のくまさん	0.038 n.s	0.038 n.s	0.115 n.s	0.154 n.s	-0.038 n.s	0.308 *	6.5
信頼区間(0.05)		0.115	0.114	0.136	0.190	0.154	0.233	

注1) 基準米は農研センター15号田産 食味試験基準米用ヒノヒカリ、パネル数13人(2015)

注2) n.sは分散分析で有意に差がないことを、*及び**は、それぞれ5%、1%水準で有意に差があることを示す。