

事項	水稲認定品種「青系香144号」の特性		
ねらい	米の用途及び需要を拡大するために、従来の主食用品種と異なる全量炊飯型香り米「青系香144号」を認定品種候補として選定した。炊飯米は、細長く、特有の香りが強く、白飯のほかに、ピラフやリゾット等の調理飯にも利用できるもので、第1種認定品種として、指導上の参考に供する。		
指導 参考 内容	<p>1 主要特性の概要</p> <p>(1) 形態的特徴（「つがるロマン」対比）  ア 稈長は短く、穂長は並み、穂数が多い短稈・偏穂数型の香り米・粳種である。  イ 稈の太さは並みで、稈質は柔らかく、倒伏抵抗性は並みである。  ウ 粒着密度はやや疎粒の「中」で、籾には短芒を同程度に有し、ふ先色は「黄白」である。</p> <p>(2) 生態的特徴（「つがるロマン」対比）  ア 出穂期は並みで、成熟期は1～4日程度早い、「中生の中」である。  イ 障害型耐冷性は1ランク強い「強」である。  ウ いもち病の真性抵抗性遺伝子型は<i>Pia</i>と推定され、圃場抵抗性は、葉いもち、穂いもちとも強く「強」である。  エ 収量は約20%程度劣る。</p> <p>(3) 品質特性（「つがるロマン」対比）  ア 玄米の形状は細長く、玄米千粒重は約15%程度軽い。  イ 玄米品質は並み～やや優る。  ウ タンパク質含量はやや高く、アミロース含量は同程度である。  エ 香りの成分は、アセチルピロリンと推定される。</p> <p>(4) 食味及び調理例  ア 食味は、ポップコーンのような特有の香りがあり、白飯は細長く軟らかく、適度に粘りがある。白飯のほかに香りや粒形を活かした調理飯にも利用できる。  イ 調理例及び概評  (ア) ピラフ  香り米独特の香りがバターと良く合い、香ばしい。一般米より飯粒がやや細くしっかりしていて食感が良い。  (イ) リゾット（洋風雑炊）  香りがよく、風味があり、飯粒がやや細くしっかりしている。  (ウ) ライスコロッケ  風味がよく、飯粒がしっかりしてほぐれやすく、食感が良い。  (エ) チャーハン  飯粒がくっつきにくく、パラリとし、食感が良い。油で炒めると独特の香りが、おいしさをより引き立てる。</p> <p>2 栽培上の留意事項  (1) は種量は、籾千粒重が小さいので10%程度減ずる。  (2) 耐倒伏性が「中」であるため、多肥栽培は避ける。  (3) 施肥量は地帯別施肥基準に準ずる。追肥時期は幼穂形成期を確認して行い、追肥量は10a当たり窒素成分2kg程度とする。  (4) 障害型耐冷性は「強」であるが、幼穂形成期以降の低温時には深水管理を実施し幼穂の保護に努める。  (5) 成熟期が早い場合があるので、刈取り時期に十分注意する。  (6) 玄米千粒重が小さいので、玄米選別は原則として1.7mmで行う。</p>		
期待される効果	香り米としての特有の香りを活かし、従来の主食用品種と異なった利用をすることで、米需要の拡大が期待される。		
利用上の注意事項	香り米であること、単収がやや低いことから販路を確保し、価格設定について留意する必要がある。		
担当	青森県農林総合研究センター 水稲育種部・藤坂稲作研究部	対象地域	津軽中央・津軽西北・南部平野内陸地帯
発表文献等	平成12年2月 水稲新配布系統成績書（青森農試） 平成12、14～15年度 あおもり米優良品種選定現地適応性検定試験成績書 平成12、14年度 青森県農業試験場成績概要集 平成15年度 青森県農林総合研究センター成績概要集		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 「青系香144号」の特性一覧表

(平成12、14～15年 青森農林総研、青森農林総研藤坂)

系 統 名	青系香144号	組合せ	(関東154号、サリークイーン/ハツコガネ) F <sub>3</sub> /ふ系143号、ヤマウタ				
調 査 地	水稻育種部			藤坂稲作研究部			
調 査 年 次	平成12、14～15年			平成12、14～15年			
形質	系統名及び品種名	青系香144号	つがるロマン(対照)	むつほまれ(比較)	青系香144号	つがるロマン(対照)	むつほまれ(比較)
早 晩 性 型		中生中短程 偏穂数型	中生中 中短程 偏穂重型	中生早 短程 偏穂重型	中生中 短程 偏穂数型	中生中 中短程 偏穂重型	中生早 短程 偏穂重型
出穂期(月・日)		8. 4	8. 4	8. 2	8. 8	8. 8	8. 7
成熟期(月・日)		9.15	9.16	9.16	9.21	9.25	9.23
稈長(cm)		72.8	75.3	73.1	67.7	73.7	67.2
穂長(cm)		17.8	17.4	16.4	17.3	17.4	16.3
穂数(本/㎡)		453	389	388	429	405	414
倒伏程度(0～5)		0.1	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0
芒の多少・長短 ふ先色 脱粒性 耐倒伏性 穂発芽性 障害型耐冷性		中・短 黄白 難 中 やや難 強	中・短 黄白 難 中 やや難 やや強	稀・極短 黄白 難 強 中 中	中・短 黄白 難 中 やや難 強	中・短 黄白 難 中 やや難 やや強	稀・極短 黄白 難 強 中 中
いもち病抵抗性 推定遺伝子型 葉いもち 穂いもち		<i>Pia</i> 強 強	<i>Pia, i</i> やや強 やや強	<i>Pia</i> やや強 やや強	<i>Pia</i> 強 強	<i>Pia, i</i> やや強 やや強	<i>Pia</i> やや強 やや強
玄米収量(kg/a)	全平均 H15を除く	39.6 49.1	50.8 59.4	55.6 64.5	39.6 46.7	46.9 58.1	47.1 62.0
対標準比(%)	全平均 H15を除く	78 83	(100) (100)	109 109	84 80	(100) (100)	100 107
玄米千粒重(g)	全平均 H15を除く	19.1 19.7	22.4 23.4	22.8 23.7	19.0 19.8	22.1 23.2	22.4 23.4
玄米品質		上中 2.9	上中 3.5	上下 4.4	上中 3.3	上中 3.7	上下 4.9
玄米タンパク質含量(%)		8.0	7.3	7.4	9.2	8.5	9.6
白米のアミロース含量(%)		19.2	19.3	—	—	—	—
食味		—	上中	中上	—	上中	中上
香り		+0.883	—	(0.000)	—	—	—
粘り		+0.475	—	(0.000)	—	—	—
硬さ		-0.353	—	(0.000)	—	—	—

- (注) 1 施肥窒素量(kg/10a)： 水稻育種部：基肥8+追肥2 藤坂稲作研究部：基肥7+追肥3  
 2 玄米選別は、「青系香144号」が1.7mm、「つがるロマン」、「むつほまれ」が1.9mm  
 3 アミロース含量は、平成10～15年までの6年間の平均値  
 4 食味は平成14～15年の平均値。香りは-3(弱)～+3(強)、粘りは-3(弱)～+3(強)、硬さは-3(軟)～+3(硬)で評価

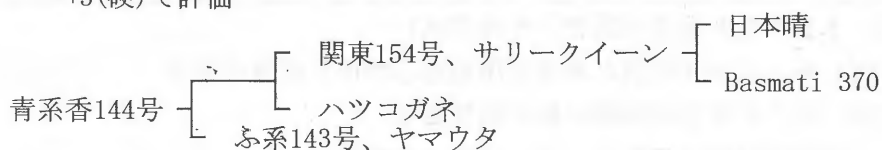


図1 青系香144号の系譜