

事項	水稻低アミロース米認定品種「ふ系228号」の特性		
ねらい	中生低アミロース米系統「ふ系228号」は、栽培特性に優れ、既存品種「ねばりゆき」より、外観品質や食味特性の安定した産米が得られやすく、白米アミロース含有率の年次変動が小さいことから、これに替えて認定品種として普及に移す。		
普及する内容	<p>1 形態的特性</p> <p>(1) 移植時の苗長は「ねばりゆき」、「まっしぐら」よりやや短く、葉色はやや濃い。</p> <p>(2) 生育初期の草丈は「ねばりゆき」、「まっしぐら」よりやや短い。茎数は「ねばりゆき」よりやや少なく、「まっしぐら」並みである。葉色は「ねばりゆき」、「まっしぐら」よりやや濃い。</p> <p>(3) 稈長は「ねばりゆき」並みかやや短く、「まっしぐら」より長い。穂長は「ねばりゆき」よりやや短く、「まっしぐら」より長い。穂数は「ねばりゆき」並みで、「まっしぐら」よりやや多い。</p> <p>(4) 稈の太さは「ねばりゆき」、「まっしぐら」よりやや細く、耐倒伏性は「中」である。</p> <p>2 生態的特性</p> <p>(1) 出穂期は「ねばりゆき」より1日程度早く、「まっしぐら」並み～1日早い。成熟期は「ねばりゆき」より3日程度早く、「まっしぐら」より1日程度早い。</p> <p>(2) 障害型耐冷性は「ねばりゆき」並みで、「まっしぐら」より1ランク強い「強」である。</p> <p>(3) いもち病抵抗性は葉いもちは「ねばりゆき」並みの「やや強」であり、穂いもちは1ランク強い「強」である。「まっしぐら」に比べると、葉いもちは1ランク弱く、穂いもちは1ランク強い。</p> <p>(4) 穂発芽性は「ねばりゆき」より1ランク発芽しにくく、「まっしぐら」並みの「難」である。</p> <p>(5) 収量性は「ねばりゆき」、「まっしぐら」並みである。</p> <p>3 品質・食味特性</p> <p>(1) 玄米千粒重は「ねばりゆき」より重く、「まっしぐら」並みである。</p> <p>(2) 玄米はやや白濁する。玄米品質は「ねばりゆき」、「まっしぐら」並みの「上下」である。</p> <p>(3) 白米のアミロース含有率は「ねばりゆき」より1%程度高く、「まっしぐら」より8%程度低い。また、その年次変動は「ねばりゆき」より明らかに小さく安定している。</p> <p>(4) 飯米は粘りが強く、「ゆきのはな」や「ねばりゆき」と同様に冷凍押し寿司等として利用できる。一般的な粳米品種に50%程度混米すると、粳品種単品より食味を向上させることができる。</p>		
期待される効果	実需が利用しやすい、安定した高品質米の生産に寄与する。		
普及上の注意事項	多肥栽培は、倒伏しやすく、玄米タンパク質含有率の増加により食味が低下するため、行わない。		
問い合わせ先(電話番号)	農林総合研究所 藤坂稲作部 (0176-23-2165) 水稻品種開発部 (0172-52-4312)	対象地域	県南北東・津軽半島北部を除く県内全域
発表文献等	平成21年3月 水稻新配付系統成績書 平成21～26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21～26年度 試験成績概要集(農林総合研究所)		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 「ふ系228号」の特性一覧表

(平成21～26年 青森農林総研、青森農林総研藤坂)

組合せ	相624/相612					
	相624：関東168号(ミルキーン)/ふ系181号			相612：愛知101号/ふ系184号		
調査地	青森農林総研(黒石市)			青森農林総研藤坂(十和田市)		
調査年次	平成21～24、26年			平成21～26年		
品種名	ふ系228号	ねばりゆき (標準)	まっしぐら (比較)	ふ系228号	ねばりゆき (標準)	まっしぐら (比較)
早晩性 草型	中生早 中短稈 偏穂重型	中生中 中短稈 偏穂重型	中生早 短稈 偏穂重型	(左に同じ)		
出穂期(月・日)	8. 3	8. 4	8. 3	8. 4	8. 5	8. 5
成熟期(月・日)	9.17	9.20	9.17	9.16	9.18	9.18
稈長(cm)	84	87	78	78	79	73
穂長(cm)	19.2	19.6	18.3	18.7	18.8	17.5
穂数(本/m ²)	440	445	407	436	420	394
芒の多少・長短	少・短	やや少・短	極少・極短	(左に同じ)		
粒着密度	中	やや密	やや密	(左に同じ)		
ふ先色	黄白	黄白	黄白	(左に同じ)		
脱粒性	難	難	難	(左に同じ)		
耐倒伏性	中	やや強	強	(左に同じ)		
穂発芽性	難	やや難	難	(左に同じ)		
障害型耐冷性	強	強	やや強	(左に同じ)		
いもち病抵抗性				(左に同じ)		
推定遺伝子型	<i>Pia, Pii</i>	<i>Pia, Pii</i>	<i>Pia, Pii</i>	(左に同じ)		
圃場抵抗性遺伝子	<i>Pb1</i>	—	—	(左に同じ)		
葉いもち(新基準)	やや強	やや強	強	(左に同じ)		
穂いもち(新基準)	強	やや強	やや強	(左に同じ)		
玄米収量(kg/a)	64.2	65.6	65.0	60.3	58.9	59.9
対標準比(%)	98	(100)	99	102	(100)	102
玄米千粒重(g)	22.7	21.8	22.6	23.2	22.0	22.8
玄米品質	上下(4.4)	上下(4.1)	上下(4.6)	上下(4.4)	上下(4.4)	上下(4.7)
倒伏程度	0.9	0.0	0.2	0.4	0.4	0.0
食味	上中	上中	上中	上中	上中	上中
基準 まっしぐら	—	—	—	0.31	0.32	(0)
基準 ねばりゆき	0.21	(0)	0.07	—	—	—
玄米タンパク質含有率(%)	7.4	7.3	7.4	7.5	7.0	7.4
味度	79	76	79	70	68	73
白米アミロース含有率(%)	10.0	8.9	17.2	10.1	9.4	18.5
同 年次変動幅(%)	8.4～11.5	4.2～16.0	15.2～19.2	8.8～12.4	4.4～17.0	16.0～22.0

(注) 1 数値はあおもり米優良品種選定試験(施肥窒素分量は、青森農林総研藤坂：標肥区0.7+0.3kg/a、青森農林総研：H21～24年が標肥区0.6+0.2kg/a、H26年が標肥区0.5+0.2kg/a)の結果である。

2 玄米選別の網目は1.9mmである。

3 食味は、基準品種と比べ、+3(基準よりかなり良い)～-3(基準よりかなり不良)の範囲で評価し、評価値はパネル数による平均値であり、「ふ系228号」は加水量5%減水、「ねばりゆき」は10%減水して行ったものである。また、農林総研藤坂は平成21～26年までの計6回、農林総研は平成26年の1回の調査結果である。

4 白米アミロース含有率の年次変動幅は、平成21～26年の最大値と最小値を示す。

5 表中のタンパク質含有率はフォス社インフラテック1255を用いた値で、乾物換算値である。