

| | | | |
|--------------|--|------|---------------------------|
| 事項 | 一般米とタンパク質組成割合が異なる酒造好適米認定品種「華さやか」の特性 | | |
| ねらい | <p>日本酒の消費量は昭和48年をピークに減少し続けている。このような中、酒造メーカーでは新規の消費者層を獲得するため、より多様化した嗜好に沿った特徴のある酒造りが試みられている。</p> <p>こうした中で、「華さやか」は米のタンパク質組成割合が一般米とは異なり、すっきりとした酒が製成され、新規消費者の需要が見込まれる。また、栽培特性や玄米品質が優れることから、第一種認定品種として普及に移す。</p> | | |
| 普及する内容 | <p>主要特性の概要（「華吹雪」対比）</p> <p>1 形態的特性</p> <p>(1) 移植時の苗長はやや長く、葉色はやや淡い。</p> <p>(2) 生育の初期は草丈は長く、茎数は多く、葉色は淡い。</p> <p>(3) 稈長は長く、穂長は並みで、穂数はやや多い。</p> <p>(4) 稈はやや太く、稈質は並みで、耐倒伏性は1ランク弱い「やや強」である。</p> <p>(5) 粒着密度は1ランク高い「密」で、芒は同様に無く、ふ先色は同様に「白」である。</p> <p>2 生態的特性</p> <p>(1) 出穂期、成熟期とも3日程度遅い「中生の晩」に属する。</p> <p>(2) 障害型耐冷性は2ランク強い「強」である。</p> <p>(3) いもち病真性抵抗性遺伝子は「<i>Pia</i>」を持つと推定され、圃場抵抗性は葉いもち、穂いもちともに「極強」である。</p> <p>(4) 穂発芽性は1ランク発芽しにくい「やや難」である。</p> <p>(5) 玄米収量はやや多い。</p> <p>3 品質・醸造特性</p> <p>(1) 玄米品質、検査等級は優る。</p> <p>(2) 玄米千粒重は4g程度軽い。</p> <p>(3) 心白の発現は少なく、小さい心白の割合が高く、心白率は低い。</p> <p>(4) 玄米のタンパク質含有率は並みで、タンパク質組成割合はグルテリン（分子量：中）の割合が低く、プログルテリン（分子量：大）の割合が高い。</p> <p>(5) 製成酒はアミノ酸度が低く、すっきりとした酒質となる。</p> | | |
| 期待される効果 | 酒の品質向上及び消費拡大のため、平成26年に県内酒造会社7社、米穀業者、稲作農家等が参画した「華さやかブランド推進協議会」が設立され、「華さやか」を原料とした特徴的な酒の生産の生産が進んでおり、産業振興と稲作農家の所得向上が期待される。 | | |
| 普及上の注意事項 | <p>1 一般うるち米に比べ籾千粒重が重いため、播種量は10%程度増やす。</p> <p>2 玄米の篩目は2.0mmとする。</p> <p>3 用途が限定されるため、実需者と契約の上、作付けすることを基本とする。</p> | | |
| 問い合わせ先（電話番号） | 農林総合研究所水稲品種開発部 (0172-52-4312) 藤坂稲作部 (0176-23-2165) | 対象地域 | 津軽中央、津軽西北及び県南内陸地帯(山間冷涼除く) |
| 発表文献等 | <p>平成23年3月 水稲新配付系統成績書</p> <p>平成23～26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</p> <p>平成23～26年度 試験成績概要集（農林総合研究所）</p> | | |

【根拠となった主要な試験結果】

表1 「華さやか」の特性一覧表

(平成23～26年 青森農林総研、平成25～26年 青森農林総研藤坂)

| 組合せ 調査地 | 黒1900／岩南酒13号(吟ぎんが) | | | | | | |
|-----------------------|--------------------|-------------------|-------------------|--------------------|---------------------|---------|---------|
| | 青森農林総研(黒石市) | | | | 青森農林総研藤坂(十和田市) | | |
| 形質 | 品種名 | 華さやか | 華吹雪(標準) | 華想い(参考) | つがるロマン(参考) | 華さやか | 華吹雪(標準) |
| 早晩性 草型 | | 中生の晩 中稈 穂重型 | 中生の早 短稈 穂重型 | 中生の中 短稈 偏穂重型 | 中生の中 中短稈 偏穂重型 | (左に同じ) | |
| 出穂期(月・日) | | 8. 6 | 8. 3 | 8. 4 | 8. 3 | 8. 6 | 8. 3 |
| 成熟期(月・日) | | 9.17 | 9.14 | 9.16 | 9.14 | 9.16 | 9.17 |
| 稈長(cm) | | 89.6 | 75.0 | 77.2 | 83.6 | 85.2 | 69.4 |
| 穂長(cm) | | 18.0 | 17.9 | 19.1 | 18.3 | 16.6 | 17.1 |
| 穂数(本/m ²) | | 382 | 351 | 410 | 405 | 370 | 352 |
| 芒性 多少 長短 | | 無 | 無 | 無 | 中短 | (左に同じ) | |
| 粒着密度 | | 密 | やや密 | やや密 | やや密 | (左に同じ) | |
| ふ先色 | | 白 | 白 | 白 | 白 | (左に同じ) | |
| 脱粒性 | | 難 | 難 | 難 | 難 | (左に同じ) | |
| 耐倒伏性 | | やや強 | 強 | やや強 | 中 | (左に同じ) | |
| 穂発芽性 | | やや難 | やや難 | やや難 | やや難 | (左に同じ) | |
| 障害型耐冷性 | | 強 | 中 | 中 | 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</i> | <i>Pia</i> | <i>Pia</i> | <i>Pia, Pii</i> | (左に同じ) | |
| 葉いもち(新基準) | | 極強 | 中 | 弱 | やや強 | (左に同じ) | |
| 穂いもち(新基準) | | 極強 | 中 | 弱 | 中 | (左に同じ) | |
| 玄米収量(kg/a) | | 62.6 | 58.0 | 57.8 | 62.3 | 52.6 | 57.6 |
| 対標準比(%) | | 108 | (100) | 100 | 107 | 91 | (100) |
| 玄米千粒重(g) | | 26.2 | 30.5 | 25.2 | 22.2 | 26.1 | 31.0 |
| 玄米品質(1-9) | | 上中(3.9) | 上下(4.1) | 上中(4.6) | (4.3) | 上中(4.4) | 上下(4.7) |
| 玄米タンパク質含有率(%) | | 8.4 | 8.5 | 8.4 | 7.2 | 8.5 | 8.3 |

- (注) 1 数値は、あおもり米優良品種選定基礎試験標肥区(N成分、青森農林総研：0.6+0.2kg/a(平成23～25年)、0.5+0.2kg/a(平成26年)、青森農林総研藤坂：0.7+0.3kg/a(平成25～26年))の結果である。
- 2 玄米千粒重、玄米品質、玄米タンパク質含有率は、つがるロマンは1.9mm、華吹雪は2.2mm、華さやか、華想いは2.0mm篩による玄米選別後の値である。
- 3 玄米タンパク質含有率はフォス社インフラテック1255により調査し、乾物換算の値である。

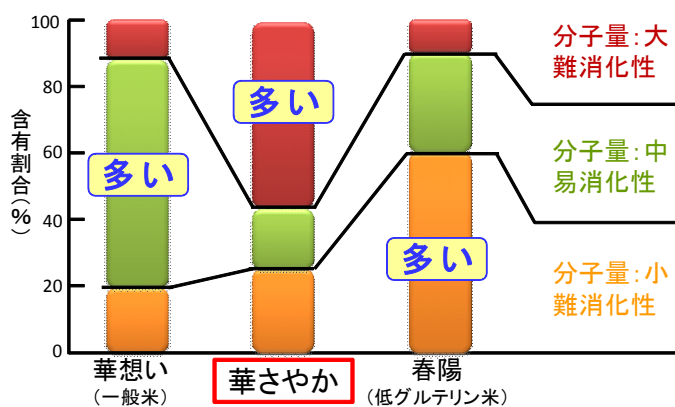


図1 白米に含まれるタンパク質分子量の大きさ別含有割合

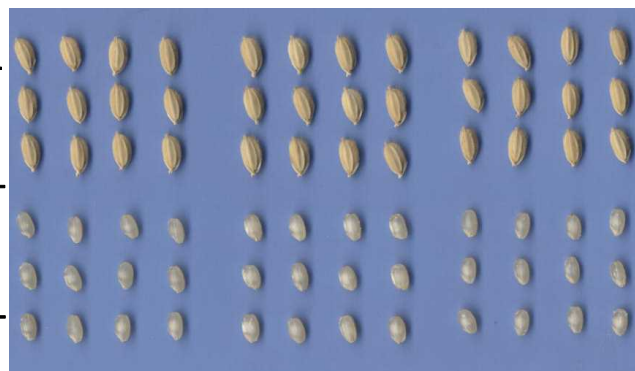


写真1 粃と玄米の形状
左：華さやか 中央：華吹雪 右：華想い