

事 項	津軽地域における小麦品種「ネバリゴシ」の子実水分、品質からみた刈取り適期														
ね ら い	平成13年に奨励品種に指定された「ネバリゴシ」の刈取り適期は明らかでなかった。そこで、登熟期における子実水分、成熟期前後の外観品質及び加工適性の変化について調査したところ、津軽地域における刈取り適期が明らかとなったので参考に供する。														
指 導 参 考 内 容	<p>1 子実水分からみた刈取り適期 登熟期間中の子実水分は直線的に減少し、機械収穫が可能となる30%に達する時期は出穂後47日頃、積算気温で870℃頃である。</p> <p>2 品質からみた刈取り適期 (1) 検査等級が1等に格付けされたのは出穂後40～50日、積算気温640～950℃の期間であった。 (2) 製粉歩留は出穂後35日程度から変化がみられず、蛋白質含量は試験期間中に変化が認められなかった。 (3) アミログラム最高粘度は収穫時期が遅くなると低下する傾向がみられ、本品種の加工適性を発揮するのに望ましいと考えられる1,000B.U.を越えていたのは出穂後35～55日、積算気温580～1,020℃の期間であった。 (4) 成熟期から穂が湿った状態が続くと、4日後には低アミロ粒となる可能性がある。</p> <p>以上より、品質からみた刈取り適期は、出穂後40～50日頃、積算気温で640～950℃頃である。</p> <p>3 子実水分と品質からみた刈取り適期 子実水分と品質からみた刈取り適期は出穂後47～50日で、その積算気温は870～950℃である。</p> <table border="1" data-bbox="459 1422 1417 1641"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>出穂後日数 (日)</th> <th>出穂後積算気温 (℃)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>子実水分からみた刈取り適期</td> <td>47～</td> <td>870～</td> </tr> <tr> <td>品質からみた刈取り適期</td> <td>40～50</td> <td>640～950</td> </tr> <tr> <td><b>子実水分と品質からみた刈取り適期</b></td> <td><b>47～50</b></td> <td><b>870～950</b></td> </tr> </tbody> </table>			項 目	出穂後日数 (日)	出穂後積算気温 (℃)	子実水分からみた刈取り適期	47～	870～	品質からみた刈取り適期	40～50	640～950	<b>子実水分と品質からみた刈取り適期</b>	<b>47～50</b>	<b>870～950</b>
項 目	出穂後日数 (日)	出穂後積算気温 (℃)													
子実水分からみた刈取り適期	47～	870～													
品質からみた刈取り適期	40～50	640～950													
<b>子実水分と品質からみた刈取り適期</b>	<b>47～50</b>	<b>870～950</b>													
期待される効果	刈取り適期の把握により、小麦の品質安定生産に寄与する。														
利用上の注意事項	成熟期前後に降雨と低温が続いた場合、急激にアミログラム最高粘度が低下するので注意する。														
担 当	青森県農業試験場 水田利用部	対 象 地 域	津軽地域												
発 表 文 献 等	平成13年度 青森県農業試験場成績概要集														

【根拠となった主要な試験結果】

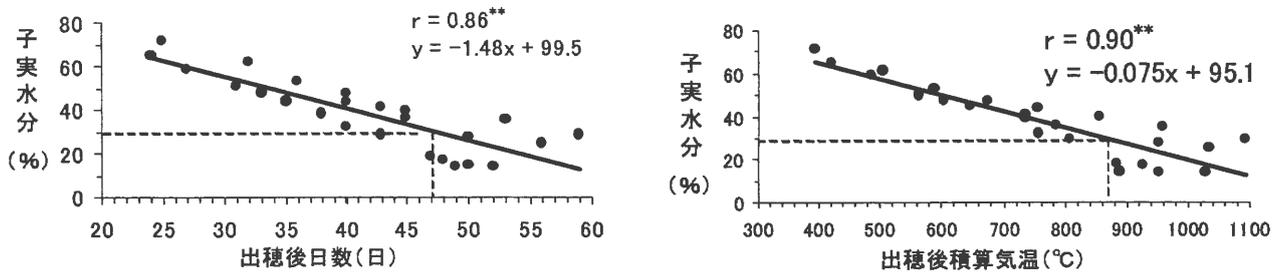


図1 子実水分の推移 (平成11～13年 青森農試)

(注) \*\*: 1%水準で有意

表1 刈取り時期による品質の変化 (平成12～13年 青森農試)

収穫期 (月. 日)	出穂後				リットル重 (g)	検査等級		製粉歩留 (%)	アミログラム 最高粘度 (B.U.)	粗蛋白 含量 (%)	
	日数 (日)	積算気温 (℃)	降雨 日数 (日)	降水量 (mm)		等級	落等 原因				
平成 12 年	6.30	35	646.0	5	34	—	1上	64.2	1,334	8.0	
	7.5	40	757.7	5	34	—	1中	67.3	1,288	8.5	
	7.11	46	879.0	7	80	—	1上	64.4	1,323	7.9	
	7.14	49	954.5	9	87	—	1下	64.5	1,255	8.6	
	7.17	52	1,030.1	10	95	—	1中	65.7	1,129	8.3	
平成 13 年	6.22	32	506.0	10	62	702	外	未熟	59.0	847	9.2
	6.26	36	586.0	11	63	778	外	未熟	63.9	1,019	9.0
	6.30	40	675.6	14	85	826	1下		65.0	1,098	9.1
	7.6	46	805.1	18	110	833	1下		63.8	1,090	9.3
	7.10	50	888.2	18	110	833	1下		65.7	1,107	8.2
	7.13	53	960.3	20	138	817	2中	未熟	64.5	1,061	8.5
	7.16	56	1,034.3	21	151	806	2下	黒カビ	65.7	990	8.4
7.19	59	1,090.2	23	167	803	外	黒カビ	63.7	807	8.8	

(注) 1 出穂期：平成12年は5月26日、平成13年は5月21日

2 成熟期：平成12年は7月5日、平成13年は7月8日

表2 穂濡れ期間によるアミログラム粘度の変化 (平成12～13年 青森農試)

試験年次	穂濡れ期間 (日)	処理中の平均温度 (℃)	アミログラム最高粘度 (B.U.)
平成12年	0	—	1,288
	3	21.9	782
	6	22.0	829
	9	25.0	553
平成13年	0	—	1,090
	4	20.4	505
	7	23.8	425
	10	24.9	313
	0	—	1,090
	4	19.0	339
	7	18.8	159
10	18.7	223	
13	19.0	341	

(注) 穂発芽を促すため、切り取った穂を一定期間湿った状態に保つ処理を実施