

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(ミキークイーン)/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 <sup>2</sup> )	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			
ふ先色	黄白	黄白	黄白			
脱粒性	難	難	難			
耐倒伏性	中	やや強	強			
穂発芽性	難	やや難	難			
障害型耐冷性	強	強	やや強			
いもち病抵抗性						
推定遺伝子型	<i>Pia, Pii</i>	<i>Pia, Pii</i>	<i>Pia, Pii</i>			
圃場抵抗性遺伝子	<i>Pb1</i>	—	—			
葉いもち(新基準)	やや強	やや強	強			
穂いもち(新基準)	強	やや強	やや強			
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。