# [水稲部門 令和4年度 普及する技術]

LZIVIII	ויום ו	J	7和4年度 音及する技術」 「
事	項	名	水稲新品種「はれわたり」の特性
ね	5	٧١	本県では「つがるロマン」が広く作付けされてきたが、胴割粒の多発による品質低下が 顕在化したことなどにより、年々作付面積が減少している。そのため、「まっしぐら」の 作付偏重に拍車がかかり、生産・販売両面でのリスクが高まっている。また、県南地方等 の生産現場からは、新たな良食味・高品質米の生産が可能な品種が求められている。「はれ わたり」は栽培特性が優れ、胴割粒の発生が少なく、食味が良好であり、県産米の更なる 評価向上が期待できることから、普及に移す。
			主要特性の概要
			1 形態的特性
			(1) 移植時の苗丈は「まっしぐら」よりやや短く、葉色はやや濃い。 (2) 生育初期の草丈は「まっしぐら」よりやや短く、茎数は並、葉色はやや濃い。 (3) 稈長は「まっしぐら」よりやや長く「つがるロマン」並、穂長は両品種よりやや短 く、穂数は両品種並である。
	普		(4) 稈は「つがるロマン」よりやや太く「まっしぐら」並で、耐倒伏性は「つがるロマ ン」より1ランク強い「やや強」である。
	及		(5) 着粒密度は「やや密」で、「短」の芒を「中」程度に生じる。
	す		2 生態的特性 (1) 出穂期、成熟期は「まっしぐら」並の「中生の早」に属する。
	る		(2) 障害型耐冷性は「まっしぐら」、「つがるロマン」より1ランク強い「強」である。
	内		(3) いもち病真性抵抗性遺伝子は「 <i>Pia, Pii</i> 」を持つと推定され、圃場抵抗性は葉いもちが「まっしぐら」並の「強」、穂いもちが2ランク強い「極強」である。
	容		(4) 穂発芽性は「極難」である。 (5) 玄米収量は「まっしぐら」、「つがるロマン」並かやや少ない。
			<ul> <li>3 品質・食味特性</li> <li>(1) 玄米千粒重は「まっしぐら」、「つがるロマン」並である。</li> <li>(2) 玄米品質は「まっしぐら」より優り「つがるロマン」並で、胴割粒の発生は両品種より明らかに少ない。</li> <li>(3) 玄米タンパク質含有率は「まっしぐら」、「つがるロマン」並で、白米アミロース含有率は両品種より低く、炊飯米は軟らかく粘りがあり、食味は良好である。</li> </ul>
期待効	きされ	_	胴割粒発生リスクの軽減、「まっしぐら」作付偏重の緩和、良食味・高品質米の生産が可能となり、食味・品質の底上げによる県産米の更なる評価向上が期待できる。
普及	ъ F	714	1 安定して良食味・高品質米生産を行うため、普及する技術「水稲新品種「はれわたり」の良食味・高品質米生産のための栽培法」及び「「はれわたり」良食味・高品質栽培
			2 穂発芽性が「極難」であり、種子の休眠が深いことから、播種はハト胸状態をきちん と確認して行う。
DP :	۸ ،		3 一般栽培用の種子は、令和5年度作付分から供給される見込みである。
問い (電)	合わ、話番		農林総合研究所 水稲品種開発部(0172-52-4312) 対象地域「はれわたり」作及び経営体付地域の経営体
発表	き文南	犬等	平成27年3月 水稲新配付系統成績書 平成27~令和3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26~令和3年度 青森農総研試験成績概要集

#### 【根拠となった主要な試験結果】

### 表 1 「はれわたり」の特性一覧表

(平成27~令和3年 青森農総研、平成27~平成30年 青森農総研藤坂)

組 合 せ	(   /-// 2	青系169号/青系170号								
調査地	青森	農総研(黒石	5市)	青森農	と総研藤坂(十	和田市)				
形質 品種名	はれわたり	まっしぐら	つがるロマン	はれわたり	まっしぐら	つがるロマン				
早晚性	中生早	中生早	中生中							
稈長	やや短稈	短稈	やや短稈		(左に同じ)					
草型	偏穂重型	偏穂重型	偏穂重型							
出穂期(月.日)	8. 01	7. 31	8. 02	8.01	8. 01	8. 02				
成熟期(月.日)	9. 11	9. 11	9. 12	9. 15	9. 15	9. 15				
稈長(cm)	79	75	78	77	73	79				
穂長(cm)	17. 3	18. 1	18. 5	16.6	17.8	18. 2				
穂数(本/m²)	407	404	415	393	376	392				
耐倒伏性	やや強	強	中							
着粒密度	やや密	やや密	やや密							
芒の多少・長短	中・短	少・極短〜短	中・短							
障害型耐冷性	強	やや強	やや強							
いもち病抵抗性					(左に同じ)					
真性抵抗性遺伝子	Pia, Pii	Pia, Pii	Pia, Pii							
葉いもち	強	強	やや強							
穂いもち	極強	やや強	中							
穂発芽性	極難	難	やや難		T					
玄米収量(kg/a)	62. 2	62. 9	64. 0	52. 9	54.6	57. 0				
まっしぐら対比(%)	99	(100)	102	97	(100)	104				
つがるロマン対比(%)	97	98	(100)	93	96	(100)				
玄米千粒重(g)	22.8	23. 1	23. 1	22. 9	23. 2	23. 4				
玄米品質(1-9)	上中(4.2)	上下(4.6)	上中(4.2)	上中(4.0)	上中(4.4)	上中(4.3)				
胴割粒発生割合(%)	9.8	20. 9	35. 3		_	_				
玄米タンパク質含有率(%)	6.2	6. 3	6. 2	6. 2	6. 1	6. 3				
白米アミロース含有率(%)	16. 5	17. 4	18. 1	18. 3	20. 1	20.6				
味度	77	76	78	76	76	74				
食味	上中	上中	上中	上中	上中	上中				
官能試験 まっしぐら基準	0. 481	(0)	_	0. 199	(0)	_				
つがるロマン基準	0.500	_	(0)	_	_	_				

- (注) 1 数値は、あおもり米優良品種選定基礎試験の標肥区(農総研N: 0.5+0.1kg/a(平成27年)、0.4+0.1kg/a(平成28年)、0.6+0.2kg/a(平成29~令和3年)、農総研藤坂N: 0.7+0.3kg/a(平成27年)、0.6+0.2kg/a(平成28年)、0.7+0.2kg/a(平成29,30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 1.9mm 篩による玄米選別後の値である。
  - 3 胴割粒発生割合はグレインスコープで調査した結果で軽微な胴割れを含む。
  - 4 玄米タンパク質含有率は水分 15%換算値で、農総研はインフラテック NOVA、農総研藤坂はインフラテック 1255 による調査。白米アミロース含有率は乾物換算値で、農総研はオートアナライザーSYNCA、農総研藤坂はオートアナライザー  $\Pi$ 型により調査した値である。



表2 生育・収量関連形質・食味関連形質調査結果

(平成27~令和3年 青森農総研)

					成熟期の	)	倒伏	精玄	同2	生比	玄米	玄米		玄米タン	白米
品種名	試験	出穂期	成熟期	稈長	穂長	穂数	程度	米重	対まっし	対つがる	五木 千粒重	ム木 品質	検査	パク質	アミロース
	年次							. —	ぐら	ロマン			等級	含有率	含有率
		(月日)	(月日)	(cm)	(cm)	(本/m²)	$(0\sim5)$	(kg/a)	(%)	(%)	(g)	(1~9)		(%)	(%)
	平27	7.31	9.09	80.4	16.3	420	0.0	58.1	104	94	22.3	3.2	1上	6.4	17.6
	平28	8.02	9.08	75.7	15.9	379	0.0	54.2	98	94	22.8	3.8	1上	6.2	15.8
	平29	8.03	9.19	84.1	17.8	427	0.0	69.9	97	97	23.9	4.5	1下	6.1	17.9
はれ	平30	8.03	9.14	78.6	18.7	350	0.0	57.1	94	95	22.8	4.3	1上	6.2	16.6
わたり	令元	8.02	9.11	71.9	17.0	441	0.0	60.1	95	98	21.9	4.3	1中	5.9	16.0
	令2	8.01	9.09	79.0	16.8	430	0.0	65.1	104	103	22.7	5.3	1下	6.5	15.2
	令3	7.27	9.08	83.1	18.9	401	0.0	71.2	101	98	23.4	3.8	1中	5.9	16.6
	平均	8.01	9.11	79.0	17.3	407	0.0	62.2	99	97	22.8	4.2	1中	6.2	16.5
	平27	7.31	9.09	74.5	16.6	376	0.0	56.1	(100)	91	23.2	3.8	1上	6.5	18.5
	平28	8.02	9.09	72.6	17.2	391	0.0	55.5	(100)	97	23.0	4.3	1中	6.3	16.2
	平29	8.03	9.20	78.1	18.8	413	0.0	72.1	(100)	100	24.1	5.1	2上	6.2	19.1
まっし	平30	8.01	9.13	75.4	19.2	373	0.0	60.6	(100)	101	22.9	4.5	1中	6.3	17.4
ぐら	令元	8.01	9.10	68.2	17.2	458	0.0	63.1	(100)	103	22.1	4.8	1下	6.0	16.6
	令2	7.31	9.08	76.3	18.1	396	0.0	62.6	(100)	99	22.8	4.8	1下	6.5	16.4
	令3	7.26	9.05	78.5	19.1	418	0.0	70.5	(100)	98	23.4	4.8	1下	6.0	17.5
	平均	7.31	9.11	74.8	18.0	404	0.0	62.9	(100)	98	23.1	4.6	1下	6.3	17.4
	平27	8.01	9.11	78.0	17.8	382	0.0	61.8	110	(100)	23.1	3.8	1上	6.3	19.7
	平28	8.03	9.09	75.3	17.4	396	0.0	57.5	104	(100)	22.7	4.0	1中	6.4	16.8
	平29	8.04	9.21	81.5	19.4	437	0.0	72.0	100	(100)	24.1	4.7	2上	6.1	20.1
つがる	平30	8.03	9.15	78.8	19.8	394	0.1	60.1	99	(100)	23.2	4.5	1中	6.2	18.0
ロマン	令元	8.02	9.11	73.5	17.7	434	0.0	61.4	97	(100)	22.1	4.0	1中	5.9	17.2
	令2	8.02	9.09	77.5	18.2	444	0.0	63.2	101	(100)	22.3	4.5	1下	6.6	17.1
	令3	7.29	9.08	84.3	18.9	416	0.0	72.3	103	(100)	24.1	3.8	2上	6.0	18.3
	平均	8.02	9.12	78.4	18.5	415	0.0	64.0	102	(100)	23.1	4.2	1下	6.2	18.2

## (平成 27~30年 青森農総研藤坂)

					成熟期の	熟期の		精玄	同差	生比	玄米	玄米	玄米タン		白米
品種名	試験 年次	出穂期	成熟期	稈長	穂長	穂数	倒伏 程度	米重	対まっし ぐら	対つがる ロマン	千粒重	品質	検査 等級	パク質 含有率	だロース 含有率
		(月日)	(月日)	(cm)	(cm)	(本/m²)	(0~5)	(kg/a)	(%)	(%)	(g)	(1~9)		(%)	(%)
	平27	8.01	9.18	82.7	17.2	447	0.5	60.1	102	97	22.2	3.5	1中	6.7	19.1
), l <sub>e</sub> l <sub>o</sub>	平28	8.02	9.09	70.6	15.8	360	0.0	49.8	93	93	22.5	3.3	1上	6.0	17.0
はれ わたり	平29	7.30	9.17	78.5	16.1	413	0.0	54.6	102	95	23.8	5.5	2上	6.0	19.8
4270	平30	8.02	9.16	75.7	17.1	350	0.0	47.2	91	86	23.1	3.5	1中	6.2	17.4
	平均	8.01	9.15	76.9	16.6	393	0.1	52.9	97	93	22.9	4.0	1中	6.2	18.3
	平27	8.02	9.19	77.8	17.9	428	0.0	59.2	(100)	95	22.7	4.3	1下	6.5	21.3
ر بد	平28	8.02	9.09	67.9	17.0	352	0.0	53.8	(100)	100	22.4	3.9	1中	6.0	17.9
まっしぐら	平29	7.29	9.18	75.1	18.0	382	0.0	53.6	(100)	94	24.2	5.1	2上	5.9	21.9
( )	平30	8.02	9.15	70.9	18.3	340	0.0	51.7	(100)	95	23.3	4.4	1下	6.1	19.1
	平均	8.01	9.15	72.9	17.8	376	0.0	54.6	(100)	96	23.2	4.4	1下	6.1	20.1
	平27	8.01	9.17	83.7	18.5	440	1.5	62.2	105	(100)	22.9	4.0	1下	6.8	21.7
- 217	平28	8.03	9.08	72.8	17.5	345	0.0	53.8	100	(100)	22.8	3.8	1中	6.4	18.8
つがるロマン	平29	7.31	9.20	82.7	17.7	418	0.8	57.2	107	(100)	24.4	4.0	1下	6.1	21.7
	平30	8.02	9.13	76.3	19.0	363	0.5	54.7	106	(100)	23.5	5.2	1中	6.1	20.0
	平均	8.02	9.15	78.9	18.2	392	0.7	57.0	104	(100)	23.4	4.3	1下	6.3	20.6

(注) 耕種概要や調査方法については、表1の(注)1,2,4と同様。

### 表 3 現地試験結果

(平成27~令和3年 青森農総研)

					成熟期0	)	IZil (그)	精玄	同為	左比	+- \V.	<del>+.</del> \\\.	
試験	品種名	出穂期	成熟期	稈長	穂長	穂数	倒伏 程度	相 米重	対まっし	対つがる	玄米 千粒重	玄米 品質	検査
地名			4			9			ぐら	ロマン			等級
		(月日)	(月日)	(cm)	(cm)	(本/m²)	$(0\sim5)$	(kg/a)	(%)	(%)	(g)	$(1\sim 9)$	
八戸市	はれわたり	8.03	9.20	72.8	16.3	442	0.0	55.6	94	-	22.1	4.3	1下
	まっしぐら	8.03	9.20	69.0	16.7	432	0.0	59.4	(100)	-	22.4	5.0	1下
六戸町	はれわたり	8.05	9.21	75.5	16.2	437	0.3	53.6	96	96	22.3	4.4	1下
	まっしぐら	8.04	9.21	73.9	17.3	407	0.0	55.7	(100)	100	22.4	5.1	2上
	つがるロマン	8.05	9.23	78.7	17.2	378	0.8	55.8	100	(100)	22.6	4.7	1下
十和田市	はれわたり	8.02	9.17	77.2	16.9	366	0.0	59.7	96	94	22.8	3.6	1中
	まっしぐら	8.02	9.18	72.9	17.9	361	0.0	62.0	(100)	97	22.8	5.3	1下
	つがるロマン	8.02	9.17	77.1	17.7	354	0.0	63.6	103	(100)	23.0	4.4	1下
五所川原	はれわたり	8.07	9.23	77.4	17.7	389	0.0	54.4	100	106	22.7	3.0	1上
市	まっしぐら	8.08	9.23	73.1	19.1	379	0.0	54.6	(100)	106	22.7	3.8	1下
	つがるロマン	8.10	9.25	75.2	17.8	353	0.3	51.4	94	(100)	23.0	3.5	1中
つがる市	はれわたり	8.03	9.21	75.2	17.9	393	0.0	69.2	100	-	24.3	4.5	1下
車力	まっしぐら	8.03	9.21	72.2	18.2	381	0.0	68.9	(100)	-	24.1	5.2	1下
中泊町	はれわたり	8.02	9.18	82.1	17.3	440	0.9	67.0	95	102	23.0	4.1	1中
	まっしぐら	8.02	9.19	79.8	18.3	427	0.9	70.4	(100)	107	23.2	4.8	1下
	つがるロマン	8.03	9.19	83.4	18.3	447	2.0	66.0	94	(100)	23.2	4.4	1中
つがる市	はれわたり	8.02	9.15	76.4	16.3	382	0.0	56.1	95	94	23.1	3.5	1上
木造	まっしぐら	8.02	9.15	73.5	17.3	397	0.0	58.9	(100)	99	23.1	4.3	1中
	つがるロマン	8.01	9.15	76.2	17.7	371	0.8	59.4	101	(100)	23.2	3.9	1中

<sup>(</sup>注) 供試年は、八戸市、六戸町が平成28~令和3年、十和田市が令和元~3年、五所川原市が平成28,29年、つがる 市車力が平成28~30年、中泊町が平成27~令和3年、つがる市木造が平成28~令和元年である。

### 表 4 食味官能試験結果

(平成27~令和3年 青森農総研、平成27~30年 青森農総研藤坂)

甘淮口呑力	25 E4 48 GC	34FA [3] ***			評	価		
基準品種名	試験場所	試験回数	総合評価	外観	香り	味	粘り	硬さ
	青森農総研	19	0.481	0.185	0.031	0.264	0.519	-0.418
まっしぐら	青森農総研藤坂	13	0.199	0.227	-0.010	0.189	0.330	-0.305
	平均	32	0.366	0.202	0.014	0.234	0.442	-0.372
つがるロマン	青森農総研	22	0.500	0.291	0.054	0.318	0.569	-0.566

(注) 基準品種と比べ、総合・外観・香り及び味については+3(基準よりかなり良い) $\sim -3$ (基準よりかなり不良)、 粘りについては+3(基準よりかなり粘る) $\sim -3$ (基準よりかなり粘らない)、硬さについては+3(基準よりかなり硬い) $\sim -3$ (基準よりかなり軟らかい)の範囲で評価した。評価値はパネラー数による平均値。

### 表 5 胴割粒発生割合調査結果

(平成27~令和3年 青森農総研)

品種名			胴割	削粒発生	<b></b> 上割合(	%)		
四俚石	平27	平28	平29	平30	令元	令2	令3	平均
はれわたり	5.3	6.3	5.0	6.5	1.5	8.0	36.0	9.8
まっしぐら	27.6	13.0	9.2	9.8	15.5	28.9	42.0	20.9
つがるロマン	22.9	31.0	10.0	17.5	31.0	53.2	81.3	35.3

(注) グレインスコープで調査した結果で軽微な胴割れを含む。





写真 1胴割粒発生状況(令和元年 青森農総研)(注)三角印は胴割粒を示す。