

福島県水稲オリジナル品種「天のつぶ」の刈取り適期について

福島県農業総合センター 作物園芸部稲作科
 浜地域研究所
 県北農林事務所安達農業普及所

1 部門名

水稲—水稲—品種、収穫・乾燥・調製、品質・食味

2 担当者

濱名健雄・鈴木幸雄・松本靖

3 要旨

福島県水稲オリジナル品種「天のつぶ」で、高い品質を得られる刈取り始めの時期は出穂期以降の積算温度で中通り地方では1000℃、浜通り地方は1100℃である。

(1)郡山、本宮では積算温度1000℃以上で青未熟粒割合が3%以下となったこと、また郡山で積算温度1081℃での等級低下が青未熟粒によるものではないことから、刈始めの積算温度は1000℃と思われ、そのときの籾の黄化程度は90%であった。また郡山では積算温度1300℃以上で一部等級低下が見られるが、刈取り終期は判然としなかった(図1)。

(2)相馬では積算温度が1050℃以上で1等であったが、青未熟粒割合が5%以下となったのは1100℃だったことから、刈取り適期始期は1100℃と思われ、籾の黄化状況は約85%であった。また、積算温度1300℃超でも検査等級は1等であったため、刈取り終期は判然としなかった(図2)。

(3)以上より「天のつぶ」の刈取り適期始期は中通りでは1000℃、浜通りでは1100℃と思われる。しかし、刈取り終期は判然としなかった。なお、本成果は出穂期以降高温多日照で経過した平成22年度の成績結果より得られた知見であり、各栽培年の収穫に当たっては、積算温度とともに必ず籾の黄化程度を確認して収穫適期を判断する必要がある。

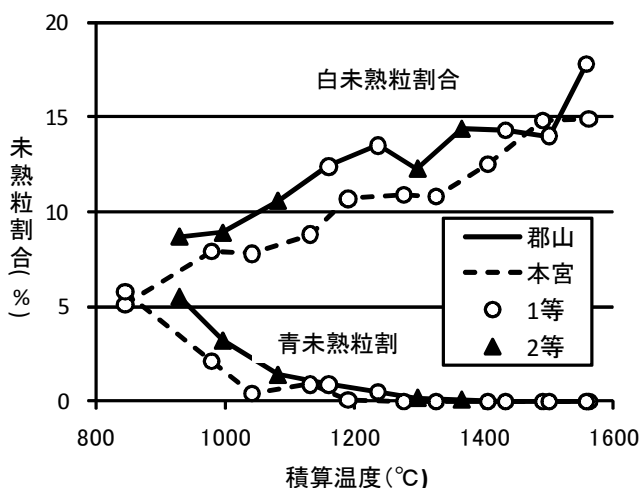


図1 積算温度と未熟粒割合(郡山、本宮、平成22年)
 (検査等級はJA郡山市農産物検査機関、
 玄米の品質判定は穀粒判別機RGQ11A(サタケ)
 による)

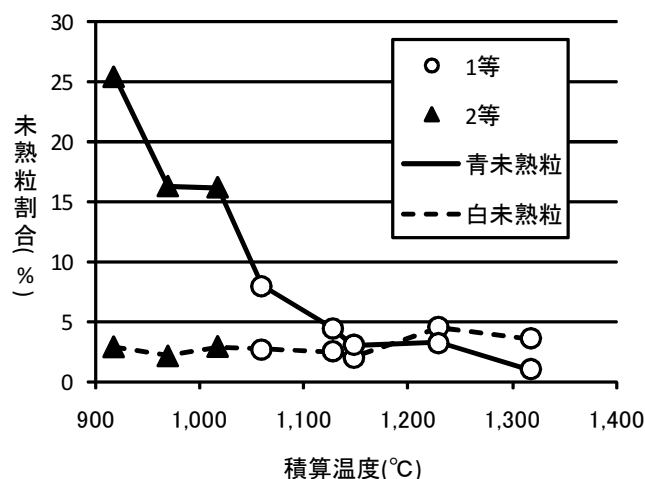


図2 積算温度と未熟粒割合(相馬、平成22年)
 (検査等級は相双地方農産物検査員協議会、
 玄米の品位判定は穀粒判別機GS-1000(静岡精機)
 による)

注)検査等級は1～3等、規格外の4段階評価、白未熟粒は乳白粒、腹白粒、基部未熟粒の合計。

4 主な参考文献・資料

(1) 平成22年度センター試験成績概要