

[成果情報名] 水稲「令和誉富士」の奨励品種採用

[要 約] 当研究所で育成した「令和誉富士」は成熟期が「誉富士」より1日遅い晩生熟期の酒造好適米である。「誉富士」より収量性や玄米外観品質、耐穂発芽性等の栽培特性に優れ、醸造適性に優れていることから、「誉富士」に替わり県奨励品種に採用された。

[キーワード] 水稲、令和誉富士、奨励品種

[担 当] 静岡農林技研・水田農業生産技術科

[連絡先] 電話 0538-33-6678、電子メール agrisuiden@pref.shizuoka.lg.jp

[区 分] 水田・畑作物

[分 類] 技術・普及

[背景・ねらい]

平成21年に県奨励品種に採用された晩生の酒造好適米品種「誉富士」は、その酒質の良さから県内酒造業者に幅広く使用されているが、収量性の低さや穂発芽のし易さといった栽培上の課題がある。そこで、これらの栽培上の欠点を克服し、優れた醸造適性を持つ品種を育成・選定する。

[成果の内容・特徴]

「令和誉富士」を「誉富士」と比較したときの特徴は以下のとおり。

- 1 出穂期、成熟期ともに1日遅い晩生品種である（表1）。
- 2 稈長は14cm長く、穂長は1.6cm短い。穂数は同等で、草型は“中間型”である（表1）。
- 3 玄米外観品質は光沢や粒揃が優れ、玄米千粒重は同程度、収量は12%程度多い（表1）。
- 4 現地ほ場においても上記1～3と同様な栽培諸特性が確認されている（データ略）。
- 5 穂発芽性は“やや難～中”、脱粒性は“難”である（表3）。
- 6 心白形状は同程度だが、心白発現率、心白率はやや小さく、玄米タンパク含量は多い（表3）。
- 7 葉いもち抵抗性は“やや弱”である（データ略）。
- 8 醸造適性は「誉富士」同様に優れ、「誉富士」のような旨味に加えて、高い香りを持つ清酒に仕上がると評価された（表4）。

[成果の活用面・留意点]

- 1 「誉富士」の後継品種として県内へ導入し、普及面積は80haが見込まれる。
- 2 葉いもちの抵抗性は「誉富士」と同程度であるため適期防除に努める。

[具体的データ]

表 1 「令和誉富士」の生育・収量

品種名	出穂期	成熟期	稈長	穂長	穂数	倒伏 程度 ³⁾	精玄 米重 ³⁾	同左 比率	屑米重 歩合 ³⁾	玄 米 千粒重 ³⁾	玄米 外観 品質 ⁴⁾
	月.日	月.日	cm	cm	本/m ²		kg/a	%	%	g	
令和誉富士	8.25	10.03	88	18.6	359	0.5	45.8	112	7.5	28.0	4.6
対) 誉富士	8.24	10.02	74	20.2	363	0.0	41.4	100	13.5	27.7	5.4
比) 山田錦	8.23	10.03	101	21.3	309	2.4	45.0	110	10.8	28.6	4.8

- 注) 1)平成27～令和3年の平均。移植期は6月1日前後。栽植密度は18.5株/m²で1株3本手植え。
 2)本田窒素施用量(kg/a)は、基肥:0.40-中肥(移植後30日頃):0.15-穂肥(出穂前25日頃):0.40。
 3)倒伏程度は0(無)～5(甚)の6段階評価。精玄米重、屑米重歩合、玄米千粒重は2.0mm篩で調整した値。
 4)玄米外観品質は1(上上)～9(下下)の9段階で評価。

表 2 「令和誉富士」の各種特性

品種名	稈の 細太	耐倒 伏性	芒の 有無	脱粒 難易	穂発 芽性	着粒 密度	玄米タンパ ク質含量 ⁴⁾	心 白 発現率 ⁴⁾	心白率 ⁴⁾	心白の 形状
							%	%	%	
令和誉富士	や太	や強	無	難	や難～中	かなり粗	7.4	86.6	58.6	点～線
対) 誉富士	太	極強	無	難	や易	かなり粗～極粗	7.1	90.4	67.8	線～点
比) 山田錦	太	弱	無	易	や易	粗	7.4	82.1	53.9	点～線

- 1) 本田窒素施用量(kg/a) 基肥 : 0.40 - 中肥(移植後30日頃) : 0.15 - 穂肥(出穂前25日頃) : 0.40。
 2) 心白発現率は調査対象とする全粒数に対する心白米粒数の割合。
 3) 心白率 (%) = $(5 \cdot n_1 + 4 \cdot n_2 + 2 \cdot n_3) \times 100 / 5N$ 。
 (ただしn1、n2、n3はそれぞれ心白大、中、小の粒数を、Nは調査粒数を表す。)
 4) 玄米タンパク質含量、心白発現率、心白率は平成27～令和3年の平均値。

表 3 「令和誉富士」の清酒官能試験 (令和元年度)

品種名	香りの高低 ²⁾	味の品質 ³⁾	味の濃淡 ⁴⁾	総合評価 ⁵⁾
令和誉富士	1.6	1.2	2.2	1.9
対) 誉富士	1.8	1.7	1.9	2.3

- 注) 1)令和元酒造年度に試験醸造した清酒を(独)酒類総合研究所の
 官能評価法に従い、酒蔵等10名がブラインドテイスティングを実施した結果。
 2)香りの高低は1(高い)～3(低い)の3点法により評価。
 3)味の品質は1(良好)～3(難点あり)の3点法により評価。
 4)味の濃淡は1(濃い)～3(淡い)の3点法により評価。
 5)総合評価は1(良好)～5(難点あり)の5点法により評価。

[その他]

研究課題名：水稻の新品種育成、水稻・畑作物奨励品種決定試験

予 算 区 分：県単

研究期間：2006～2021年度

研究担当者：外山祐介、宮田祐二、鈴木亨、山本寛人、白鳥孝太郎、後藤弘平、松永真
 亀山忠、加藤泰久、山下達也

発表論文等：なし