

高品質生産を目指した水稲良食味品種「かりの舞」の刈取晩限

[要約]

水稲良食味品種「かりの舞」の刈取晩限は、最長稈穂の黄化籾割合が85%であり、出穂後の積算気温が1,080になる時期である。

総合農林試験場作物部栽培技術科	専門	栽培	対象	稲類	分類	普及
-----------------	----	----	----	----	----	----

平成10～13年度主要農作物等試験成績書

[背景・ねらい]

水稲良食味品種「かりの舞」については明確な刈取判断基準がない。従って現地では従来の経験に基づいて刈取作業が行われており、このことが品質低下の要因の一つになっている。そこで刈取時期別の収量・品質を検討し高品質のための刈取時期を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 刈取時期別の検査等級は出穂後の積算気温が1,130以上になると低下する傾向がみられ、このときの最長稈穂の黄化籾割合は88%である(図1、2)。
2. 薄茶米の発生は最長稈穂の黄化籾割合が85%を超えると急激に増加し、このときの出穂後の積算気温は1,080である(図3、2)。
3. 収量は出穂後の積算気温が1,010～1,230の範囲で差がない(図4)。

[成果の活用面・留意点]

1. 成果を水稲適作期生育予測システムに組み込みシステムの充実を図る。
2. 県の栽培指針の基礎資料として活用される。

[具体的データ]

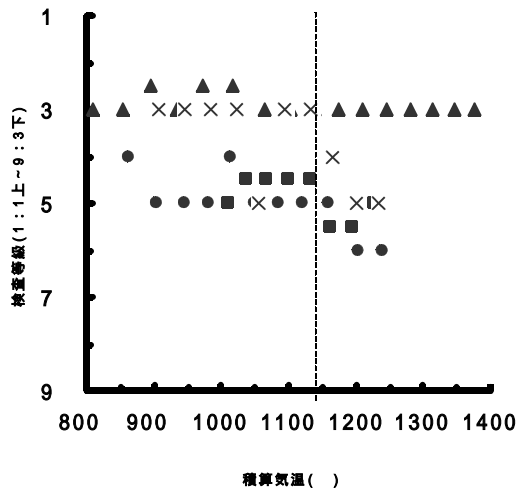


図1 積算気温と検査等級

▲ H10 ■ H11
● H12 × H13

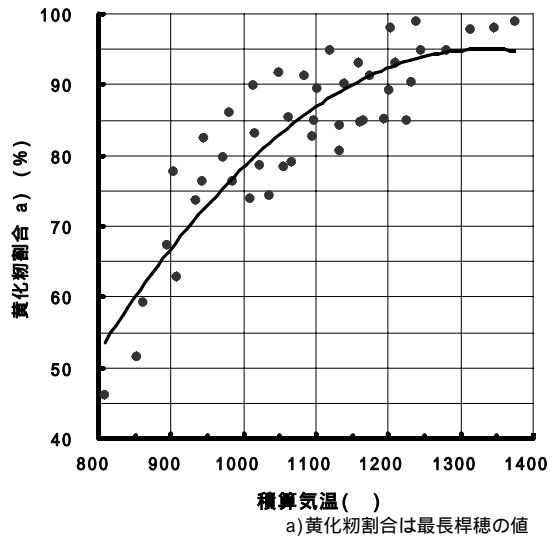


図2 積算気温と黄化初割合

● H10-13 — H10-13
 $y = -0.0002x^2 + 0.4014x - 172.43$
 $R^2 = 0.7874$

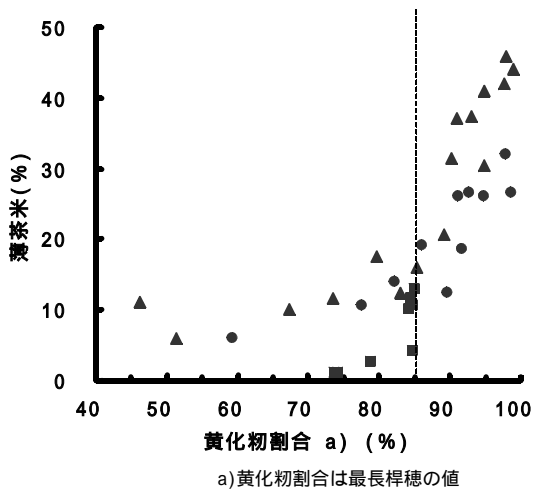


図3 黄化初割合と薄茶米

▲ H10 ■ H11 ● H12

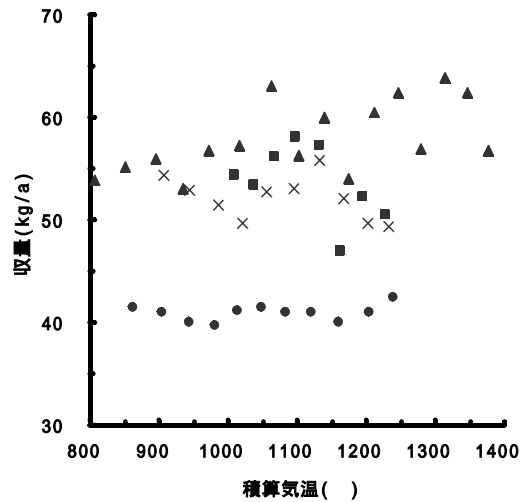


図4 積算気温と収量

▲ H10 ■ H11 ● H12 × H13

研究課題名 : 良食味の安定生産技術確立試験
 予算区分 : 県単
 研究期間 : 平成13年度(平成10~13年)
 研究担当者 : 大脇淳一、井手宏和、前田英俊、寺井利久
 既発表論文等 : なし