

[成果情報名]食用及び焼酎醸造用向け二条大麦有望系統「西海皮 69 号」の特性

[要約] 食用及び焼酎醸造向け二条大麦「西海皮 69 号」は、ニシノホシと比較し出穂期は1～2 日程度早く、成熟期は0～3 日程度遅い。稈長は短く、穂数はやや多く、千粒重は大きく、容積重は重い。外観品質は同程度であり、収量はニシノホシより多収である。

[キーワード] 二条大麦、西海皮 69 号

[担当] 農林技術開発センター・農産園芸研究部門・作物研究室

[連絡先] (代表) 0957-26-3330、(直通) 0957-26-4350

[区分] 農産

[分類] 指導

[背景・ねらい]

県内の二条大麦は、主として食用及び焼酎醸造用として栽培されているが、収益性の面からより多収の麦が求められている。また近年、焼酎原料用麦の栽培面積拡大に伴い、より高品質な麦が求められている。このため、多収かつ高品質が期待される「西海皮 69 号」の本県での適応性を検討し特性を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

「西海皮 69 号」(羽系 B0080/西海皮 59 号、九州沖縄農業研究センター育成) は、多収かつうどんこ病及びオオムギ縮萎縮病ウイルス系統Ⅰ型、Ⅲ型に抵抗性を持つ食用二条大麦品種で「ニシノホシ」と比較して以下のような特性を有する。

1. 出穂期は1～2 日程度早く、成熟期は0～3 日程度遅い(表1)。
2. 稈長は短く、穂長は同程度で、穂数はやや多く、耐倒伏性は同程度である(表1)。
3. 子実重は重く、千粒重は大きく、容積重は重く、外観品質は同程度である(表1)。
4. 搗精時間はやや長く、精麦白度は同程度で、70%パーリングの碎粒率は同程度であるが、55%の碎粒率は高い(表2)。

[成果の活用面・留意点]

1. 現地試験の参考資料として活用する。

[具体的データ]

表1 農林技術開発センター内及び現地における生育、収量及び品質

年	場	施肥条件	品種名	出 成		稈 長	穂 長	穂 数	子 実 重	同 左 比	病害程度		倒 伏 程 度	千 粒 重	容 積 重	検 査 等 級
				穂 期	熟 期						うど	赤か				
				月.日	月.日	cm	cm	本/m ²	kg/a	%	病	0~5				
2010	場 標	西海皮69号		4.06	5.22	81	6.6	567	43.9	148	0	0.5	0.2	43.2	719	4.0
		ニシノホシ (標)		4.07	5.22	88	6.7	560	29.6	100	0	0	0.2	39.4	678	4.7
	内 肥	ニシノチカラ(比)		4.08	5.23	103	6.9	515	38.1	129	0	0	0.2	41.7	701	4.3
2011	場 標	西海皮69号		4.04	5.21	73	6.3	564	39.0	114	0	0	0.8	44.2	712	1.0
		ニシノホシ (標)		4.06	5.18	78	6.0	507	34.2	100	0	0	0.2	39.4	678	1.0
		肥 ニシノチカラ(比)		4.08	5.22	96	6.2	468	35.4	103	0	0	1.5	41.7	701	2.0
	多	西海皮69号		4.05	5.20	81	6.7	671	41.1	117	0	0	1.3	42.8	722	2.0
	内	ニシノホシ (標)		4.07	5.17	86	6.5	668	35.2	100	0	0	1.5	38.5	673	1.0
		肥 ニシノチカラ(比)		4.08	5.23	98	6.5	553	37.3	106	0	0	1.8	43.1	696	2.3
	諫 標	西海皮69号		4.10	5.23	88	6.1	516	31.6	170	0	0	-	36.0	778	3.0
早 肥	ニシノホシ (標)		4.11	5.24	89	6.0	584	18.6	100	0	0	-	41.4	692	2.0	

注1: 病害程度は0(無)~5(甚)の6段階表示。

注2: 倒伏程度は0(倒伏無し)~5(完全倒伏)の6段階表示。

注3: 検査等級は1(1等上)~6(2等下)及び7(規格外)の7段階表示。

注4: 耕種概要 圃 場: 場内(農林技術開発センター奨決圃場)、諫早(諫早市小野島町)

播種日: 2009.11.27、2010.11.18(場内)及び2010.12.01(諫早)

播種量: 0.75kg/a(場内)、1.0kg/a(諫早)

施肥量: N:0.8kg/a(場内)、N:1.2kg/a(場内多肥)、N:1.0kg/a(諫早)

注5: 2010年産ニシノホシ(標)は、網斑病が多発生した。

表2 大麦精麦適性試験結果 (2010年産奨決: 標肥区)

品 種 名	70%パーリング			55%パーリング			硝子率 (%)
	搗精時間	砕粒	白度	搗精時間	砕粒	白度	
	分.秒	(%)		分.秒	(%)		
西海皮69号	3.33	4	33.3	6.26	17	37.8	55
ニシノホシ (標)	3.06	3	33.1	5.25	4	37.9	29
ニシノチカラ(比)	3.51	2	30.9	7.13	1	34.6	69

注1: 試験は九州地域麦類品質研究会で実施。

注2: 70%パーリングは焼酎原用精麦適性の、55%パーリングは一般食用精麦適性の目安となる。

[その他]

研究課題名: 麦類奨励品種決定調査

予算区分: 県単

研究期間: 2010~2011年度

研究担当者: 大脇淳一、市原泰博