

おいしいコシヒカリをつくろう！！（中山間、山間地域対象）

玄米タンパク含量7.4%以下を目指した 穂肥早期一回施肥

?

「タンパクが多い米はおいしくない」とは一度は耳にした方も多いと思います。

確かにタンパク含量が多い米は一般に食味は劣ります。それではどの程度までタンパク含量を下げればおいしいと感じられるのでしょうか、そして栽培方法はどうすればよいのでしょうか。

この点について、これまで中山間、山間地域での検討は不十分でした。

そこで、これら地域を対象にコシヒカリを用いて試験を行い、明らかになったことをご紹介します。



鳥取県西部 中山間・山間地域での試験成果の紹介です



明らかになったこと

- ★おいしいと感じられる米の多くは、玄米タンパク含量が7.4%以下。
- ★収量を落とすことなく、玄米タンパク含量を下げる方法として、基肥は慣行で行い、穂肥を幼穂長8mm(出穂前18日頃)の時に1回、窒素で2kg/10aを基本に施用する。

稲の生育を記録し、次作に活かすことで年々、レベルアップをしていきませんか



玄米タンパク含量は出穂期頃の葉色からも推測できます。上にお示したカラスケールで葉色を記録することで次作の管理の参考になります。

玄米タンパク含量が7.4%以下でおいしい！

ご飯を食べて味を評価する官能食味試験の評価と玄米タンパク含量の関係を調べました。

玄米タンパク含量が7.4%以下でおいしいと判断される可能性が高くなることがわかりました。同時に7.4%を下回る米の評価はほとんど変わらないこともわかりました。

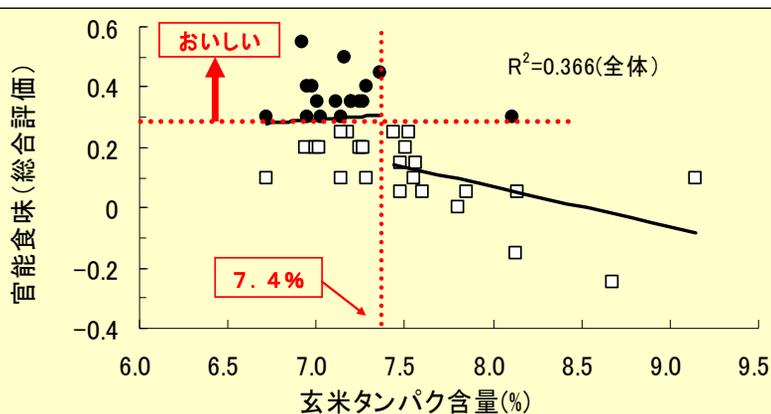


図1 玄米タンパク含量と官能食味(総合評価)との関係 (2005~2007、n=42、官能食味試験は穀物検定協会による)

出穂期頃の葉色から玄米タンパク含量を推測できる

出穂期頃の葉色が33(カラスケール値で約3.5)より薄ければ玄米タンパク含量は7.4%以下である可能性が高くなります。

この時期の葉色を記録し、翌年の栽培管理に応用すれば年々とレベルアップすることが期待できます。

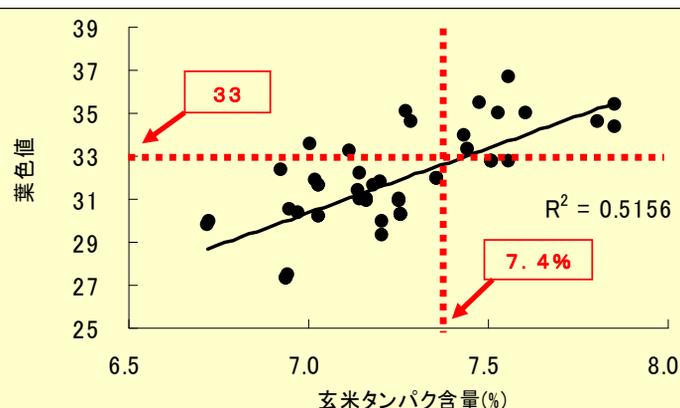


図2 玄米タンパク含量と出穂期頃の葉色との関係(2005~2007)

穂肥は幼穂長8mm(出穂前18日頃)に1回、窒素で2kg/10aを基本に施用

複数の試験例から、基肥は慣行とし、穂肥を上記方法で施用すれば慣行と同じ収量を確保しつつ、玄米タンパク含量を下げられることがわかりました。

穂肥の生育に合わせた施用量等は今後検討を進めていきます。



図3 穂肥の違いが収量、玄米タンパク含量、倒伏に与える影響 (2006 現地)

<お問い合わせ先>

鳥取県農林総合研究所
農業試験場 環境研究室
TEL (0857)-53-0721