

[水田作部門]

4. 「にこまる」の収穫適期の判定指標

[要約]

「にこまる」の収穫適期は出穂後の積算気温が1,000～1,200℃の時であり、この間の青味粳率は20～6%、粳含水率は26～22%である。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 作物・経営研究室

[連絡先] 電話086-955-0275

[分類] 技術

[背景・ねらい]

高温年でも品質低下が少ない品種として県下でも栽培が広まっている「にこまる」について、出穂後の積算気温、青味粳率、粳含水率から、玄米品質が良好となる収穫適期の指標を策定する。

[成果の内容・特徴]

1. 出穂後の積算気温が1,000℃未満では、青未熟粒を中心とする未熟粒が著しく多く、整粒歩合が不足するため検査等級が低い（図1）。
2. 出穂後積算気温が1,200℃を越えると、胴割粒や白未熟粒が増加するため整粒歩合が低下し、検査等級が低くなる（図1）。
3. 青味粳率は出穂後積算気温の経過に伴い収穫適期直前に急激に減少し、1,000℃と1,200℃時点の青味粳率はそれぞれ20%と6%である（図2）。
4. 粳含水率はいずれの作期においても出穂後積算気温の経過に伴って減少し、1,000℃と1,200℃時点の粳含水率はそれぞれ26%と22%である（図2）。

[成果の活用面・留意点]

1. 青味粳率は収穫適期直前に急激に変化し、粳含水率は降雨による影響をうけるため、各指標は単体による判断でなく複合的に勘案する。
2. 青味粳率と粳含水率は、午後1時から3時の間に測定する。
3. 「ヒノヒカリ」の収穫適期は出穂後積算気温950～1,100℃とされており（岡山県地域稲作戦略推進会議資料）、「にこまる」の収穫適期はこれよりもやや遅い。
4. 粳含水率が21%を切ると胴割粒が急激に増加するため、刈り遅れないよう注意する。

[具体的データ]

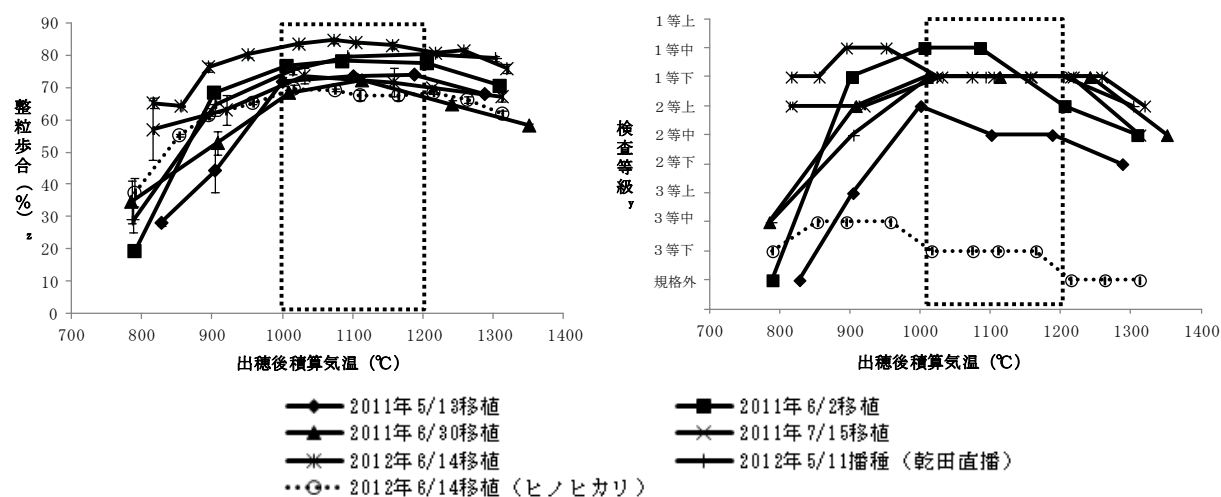


図1 「にこまる」の出穂後積算気温に対する整粒歩合^z、検査等級^yの推移

整粒歩合図中の縦棒はS Eを示す。検査等級は反復を等量混ぜたサンプルについて評価した

^z 整粒歩合は1.8mm篩で篩ったのちK社製RN-310で測定した

^y 検査等級の判別は中国四国農政局および全農岡山による

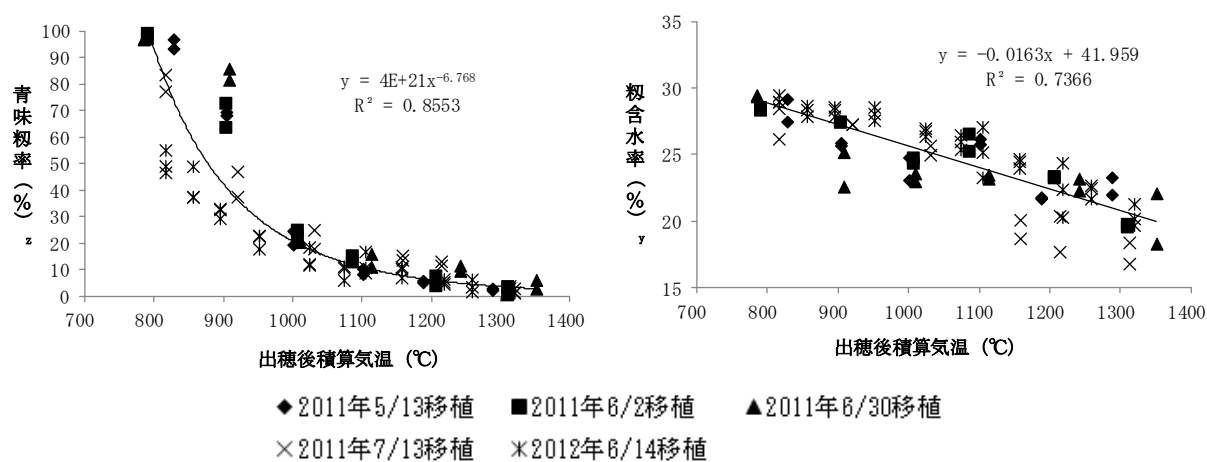


図2 「にこまる」の出穂後積算気温に対する青味率^zと粒含水率^yの推移

^z 4株中最長稈3穂の粒を脱穀し、稈実粒のうちわずかでも青味を呈する粒数割合で示した

^y K社製米麦水分計で測定した

[その他]

研究課題名：「きぬむすめ、にこまる」の高品質生産技術の確立と温暖化対応品種の選定

予算区分：県単（産学官連携推進事業）

研究期間：2012～2014年度

研究担当者等：前田周平