

要約

食味ランキングで本県初の「特A」評価を取得した「青天の霹靂」の極良食味で安定的に生産できる栽培法を開発しました。

研究成果の概要

1 背景・目的

水稻品種「青天の霹靂」は、日本穀物検定協会の食味ランキングで本県初の「特A」評価を取得し、平成27年から一般作付けされています。

そこで、美味しい「青天の霹靂」を安定的に生産するため、食味能力を十分に発揮させる栽培法を開発しました。

2 内容

- お米に含まれるタンパク質の量が多いと食味が低下するので、低タンパク化に効果のあるケイ酸は、土壌診断に基づいて計画的に施用します。
- 追肥は栄養診断に基づいて、適切な時期に行います。追肥の時期が遅れると、お米に含まれるタンパク質の量が多くなります(図1)。
- 刈取りは籾の黄化程度を目安に、出穂後の平均気温の積算や籾水分などから総合的に判断し、適期に行います。刈取りが遅くなると炊飯米が硬くなり、食味が低下します(図2)。

3 活用等

- 開発された栽培法を基に「青天の霹靂」栽培マニュアルが作成され、生産者や指導関係者に配付されています。
- 安定生産が可能になることで、「青天の霹靂」のブランド米としての認知度が向上します。さらに県産米全体の評価向上も期待できます。

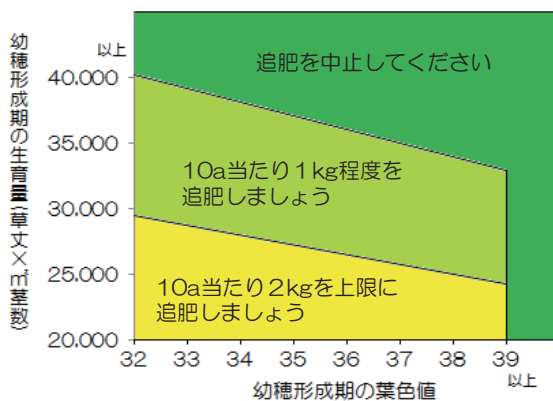


図1 幼穂形成期の栄養診断基準
注) 幼穂形成期とは、稲穂の基になる幼穂ができる時期

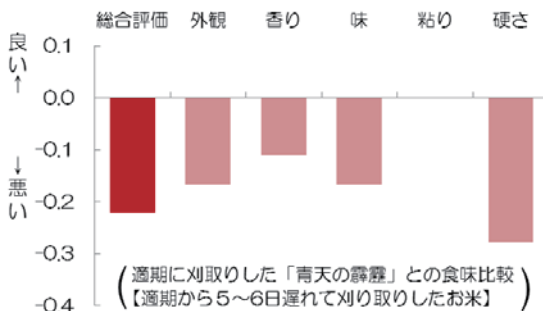


図2 刈遅れた「青天の霹靂」の食味

関連情報

- 平成26年度に作成された「青天の霹靂」栽培マニュアルは、その後に得られた成果等を加え改訂されており、主に指導関係者に配付されています。また、「青天の霹靂」生産者には、栽培マニュアルのダイジェスト版が配付されています。
- 衛星データを活用し、「青天の霹靂」作付け圃場ごとの適切な施肥管理ができる「青天ナビ」が令和元年度から運用されています。