

ふ系糯 2 2 9 号 (相もち 8 8 5)

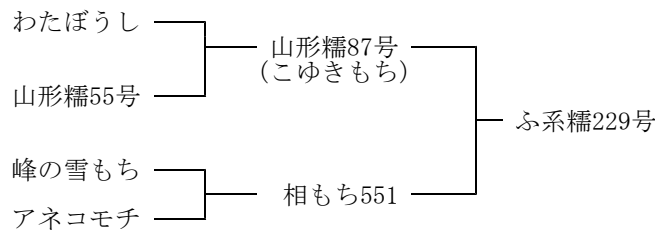
交 配 番 号 藤交 0 2 - 8 0

交 配 組 合 せ 山形糯87号／相もち551

系統(集団)番号 02BF₁-80・03F2-57・040N-22・05Si-45・06L2515・07L4030 (G4)・08L4018 (G5)

I 来 歴

「ふ系糯229号」は、2002年に青森県農業試験場藤坂支場（現青森県農林総合研究センター藤坂稲作研究部）において「山形糯87号」（こゆきもち）を母、「相もち551」を父として人工交配を行った雑種の後代である。2002年冬期間にF₁を温室で世代促進栽培し、2003年に圃場にてF₂を集団栽培した。2004年にF₃及びF₄を沖縄県農業試験場名護支場（現沖縄県農業研究センター名護支所）にて世代促進栽培し、2005年にF₅で個体選抜を行った。2006年F₆以降は系統栽培によって選抜、固定を図ってきた。2007年にF₇で生産力検定予備試験並びに特性検定試験に供試し、2008年のF₈で「相もち885」として生産力検定本試験並びに系統適応性検定試験、特性検定試験に供試した結果、有望と認められたので、「ふ系糯229号」の地方番号名を付し、2009年から関係各県に配付して地方適否を検討する。2009年度で雑種第9代である。



ふ系糯229号の系譜図

II 特性の概要

「ふ系糯229号」は、出穂期が「ユキミモチ」より2日遅く、成熟期は4日遅い“中生”に属する。稈長は「ユキミモチ」並、穂長は「ユキミモチ」よりやや長く、穂数は「ユキミモチ」並の、“短稈”、“偏穂重型”の糯種である。苗丈、苗の葉色は「ユキミモチ」並である。最高分げつ期頃の草丈は「ユキミモチ」よりやや長く、茎数は「ユキミモチ」よりやや多く、葉色は「ユキミモチ」よりやや淡い。穂揃期の草姿は、止葉が直立し良好である。稈の細太は“やや太”、剛柔は“剛”で、倒伏抵抗性は「ユキミモチ」並の“強”である。粒着密度は「ユキミモチ」より疎の“やや密”で、芒性は“無”、ふ先色は“褐”である。収量性は「ユキミモチ」並である。玄米は、形状が“中”、大小は“中”で、千粒重は「ユキミモチ」よりやや重い。玄米品質は「ユキミモチ」に優る“上下”である。食味は「ユキミモチ」に優る“上中”である。いもち病抵抗性は、真性抵抗性遺伝子型が*Pia*, *Pik*と推定され、圃場抵抗性は葉いもちが“強”、穂いもちが“極強”である。障害型耐冷性は「ユキミモチ」より明らかに強い“極強”である。穂発芽性は「ユキミモチ」より発芽し難い“やや難”である。餅の硬化性は「ユキミモチ」より硬化しやすい。

III 試験成績

1. 特性調査成績

系 統 名 及 び 品 種 名	稈		芒		ふ先色	粒着 疎密	脱粒 難易	玄 米	
	細太	剛柔	多少	長短				形状	大小
ふ系糯229号	やや太	剛	無	一	褐	やや密	難	中	中
ユキミモチ	やや太	剛	稀	極短	褐	密	難	中	やや小
アネコモチ	太	剛	無	一	褐	密	難	中	やや小

2. 耕種概要

試験年度	試験区	播種 月日	移植 月日	本田施肥量 (kg/a)						一区 面積 (㎡)	栽植密度			1株 栽植 本数	反復 回数
				基肥量			追肥量				条間 (cm)	株間 (cm)	㎡当た り株数		
				N	P ₂ O ₅	K ₂ O	N	P ₂ O ₅	K ₂ O						
2007	標肥区	4. 9	5. 18	0.6	0.6	0.6	0.2	—	—	5	24	15	27.8	3~4	2
2008	標肥区	4. 10	5. 16	0.6	0.6	0.6	0.2	—	—	5	24	15	27.8	3~4	2
	多肥区	4. 10	5. 16	0.6	0.6	0.6	0.3+0.2	—	—	5	24	15	27.8	3~4	2

注. 中苗散播ハウス畑苗代（箱育苗）である。

3. 生育調査成績

系 統 名 及 び 品 種 名	試験 年度	標 肥 区							多 肥 区						
		出穂期	成熟期	稈長	穂長	穂数	倒伏 ²⁾		出穂期	成熟期	稈長	穂長	穂数	倒伏 ²⁾	
		(月.日)	(月.日)	(cm)	(cm)	(本/㎡)	程度		(月.日)	(月.日)	(cm)	(cm)	(本/㎡)	程度	
ふ系糯229号	2007	8. 5	9. 20	65	19.4	375	0.0		—	—	—	—	—	—	
	2008	8. 7	9. 30	66	18.9	397	0.0		8. 8	9. 30	68	18.6	394	0.0	
	平均	8. 6	9. 25	66	19.2	386	0.0		—	—	—	—	—	—	
(標) ユキミモチ	2007	8. 3	9. 15	65	17.2	378	0.0		—	—	—	—	—	—	
	2008	8. 5	9. 26	67	17.9	369	0.0		8. 7	9. 27	70	17.6	364	0.0	
	平均	8. 4	9. 21	66	17.6	374	0.0		—	—	—	—	—	—	
(比) アネコモチ	2007	8. 1	9. 12	62	18.4	343	0.0		—	—	—	—	—	—	
	2008	8. 4	9. 23	66	18.1	326	0.0		8. 5	9. 25	67	18.2	331	0.0	
	平均	8. 3	9. 18	64	18.3	335	0.0		—	—	—	—	—	—	

注. ²⁾ 倒伏程度は、0（無）～5（甚）で表示した。

4. 収量調査成績

系 統 名 及 び 品 種 名	試験 年度	標 肥 区						多 肥 区					
		全 重	玄米重	同左 標準 比 (%)	屑米 重 (kg/a)	千粒 重 (g)	不稔 ²⁾ 歩合 (%)	全 重	玄米重	同左 標準 比 (%)	屑米 重 (kg/a)	千粒 重 (g)	
		(kg/a)	(kg/a)					(kg/a)	(kg/a)				
ふ系糯229号	2007	140.1	51.5	122	1.7	22.5	16.2	—	—	—	—	—	
	2008	143.9	56.3	99	2.1	24.8	—	152.3	60.1	101	1.8	24.5	
	平均	142.0	53.9	109	1.9	23.7	—	—	—	—	—	—	
(標) ユキミモチ	2007	139.1	42.2	(100)	2.3	20.8	22.6	—	—	—	—	—	
	2008	138.0	57.0	(100)	1.7	23.9	—	146.7	59.7	(100)	2.0	23.4	
	平均	138.6	49.6	(100)	2.0	22.4	—	—	—	—	—	—	
(比) アネコモチ	2007	135.4	46.6	110	2.3	20.6	19.8	—	—	—	—	—	
	2008	136.1	55.5	97	1.5	24.0	—	145.0	61.1	102	1.9	23.9	
	平均	135.8	51.1	103	1.9	22.3	—	—	—	—	—	—	

注. ²⁾ 3株より、1株につき上位、中位2穂ずつ、計12穂について触手により調査した。

5. 品質調査成績

系 統 名 及 び 品 種 名	試験 年度	標 肥				多肥区	
		玄米 品質	検査 等級	玄米 ²⁾ 白度	白米 ²⁾ 白度	玄米 品質	検査 等級
ふ系糯229号	2007	3.5	3上	32.4	—	—	—
	2008	4.5	2下	31.1	65.1	4.5	2下
	平均	4.0	2下3上	31.8	—	—	—
(標) ユキミモチ	2007	4.5	3下	32.0	—	—	—
	2008	5.5	3中	33.4	64.1	5.8	3上
	平均	5.0	3中3下	32.7	—	—	—
(比) アネコモチ	2007	4.5	3中	32.4	—	—	—
	2008	4.7	2中	34.2	65.5	5.0	2下
	平均	4.6	2下3上	33.3	—	—	—

注. ²⁾ 白度はkett白度計C-300で測定した。

6. 系統適応性検定試験

試験 地	試験 年度	系 統 名 及 び 品 種 名	出穂 期 (月.日)	成熟 期 (月.日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本 /㎡)	全 重 (kg/a)	玄米 重 (kg/a)	同 左 標準 比 (%)	玄米 千粒重 (g)	玄米 品質	倒 伏
岩手 県北	2008	ふ系糯229号	8. 10	10. 3	75	20.0	468	167	63.4	115	22.9	6.0	0.0
		カグヤモチ	8. 8	9. 29	79	18.4	430	165	55.0	(100)	21.7	7.0	0.0

試 験 地	年 度	有 望 度	概 評
岩手県北	2008	○	「カグヤモチ」より短稈で多収

7. 特性検定試験成績

1) いもち病抵抗性

(1) 葉いもち抵抗性¹⁾

系 統 名 及 び 品 種 名	推定 遺伝 子型	2007年		2008年				平均 発病 程度	総合 判定
		育成地		育成地		愛知山間			
		発病 ¹⁾ 程度	判定 ²⁾	発病 ¹⁾ 程度	判定 ²⁾	発病 ¹⁾ 程度	判定 ²⁾		
ふ系糯229号	<i>Pia, k</i>	2.1	rr	2.8	mr	4.7	rr	3.2	r
ヒメノモチ	<i>Pik</i>	3.1	(r)	2.3	(r)	7.3	(r)	4.2	r
サカキモチ	<i>Pik</i>	3.2	r	2.8	mr	6.1	rr	4.0	r
ふ系69号	<i>Pik</i>	6.6	(s)	5.4	(s)	10.0	(s)	7.3	s
マンガツモチ	<i>Pik</i>	5.6	ms	5.0	s	-	-	-	-

注. ¹⁾ レース137.3菌を使用したビニールハウス内隔離試験の結果を示す。

²⁾ 発病程度はいもち抵抗性調査基準による0～10の11段階。

²⁾ rrは“極強”，rは“強”，mrは“やや強”，msは“やや弱”，sは“弱”を示す。
()は，判定基準を示す。

(2) 穂いもち病抵抗性¹⁾

系 統 名 及 び 品 種 名	推定 遺伝 子型	2008年		
		出穂 期	発病 ²⁾ 程度	判定 ²⁾
ふ系糯229号	<i>Pia, k</i>	8.12	4.1	rr
ヒメノモチ	<i>Pik</i>	8.16	6.4	(r)
サカキモチ	<i>Pik</i>	8.17	6.2	r
ふ系69号	<i>Pik</i>	8.16	9.2	(s)

注. ¹⁾ レース137.3菌を使用したビニールハウス内隔離試験の結果を示す。

²⁾ 発病程度はいもち抵抗性調査基準による0～10の11段階。

²⁾ rrは“極強”，rは“強”，sは“弱”を示す。
()は，判定基準を示す。

2) 障害型耐冷性¹⁾

系 統 名 及 び 品 種 名	2007年						2008年			平均 不稔 歩合 (%)	総合 ²⁾ 判定
	19.3℃ ²⁾			19.1℃ ²⁾			18.9℃ ²⁾				
	出穂期 (月.日)	不稔 歩合 (%)	判定 ²⁾	出穂期 (月.日)	不稔 歩合 (%)	判定 ²⁾	出穂期 (月.日)	不稔 歩合 (%)	判定 ²⁾		
ふ系糯229号	8. 6	22.2	rr	8. 7	48.1	rr	8.17	77.4	rr	49.2	rr
ユキモチ	8. 5	55.3	mr	8. 3	77.7	m	8.13	95.1	<mr	76.0	m
アネコモチ	8. 2	28.1	r	8. 1	80.1	m	8.11	70.8	rr	59.7	mr
中母35	8. 1	17.9	(rr)	8. 3	36.9	(rr)	8.15	73.1	(rr)	42.6	rr
中母42	-	-	-	-	-	-	8.16	72.8	rr	-	-
コイヒメ	8. 2	35.5	r	8. 3	59.4	(r)	-	-	-	-	-
ゆめあかり	8. 2	44.4	mr	8. 2	77.1	m-mr	8.14	92.5	mr	71.3	mr
まっしぐら	8. 8	34.7	r	8. 7	58.3	r	8.17	94.7	(mr)	62.6	mr
むつほまれ	8. 3	69.6	(m)	-	-	-	8.14	98.7	<mr	-	-

注. ¹⁾ 恒温深水法による。

²⁾ 処理期間の平均水温を示す。

²⁾ rrは“極強”，rは“強”，mrは“やや強”，mは“中”，<mrは“やや強”以下であることを示す。()は，判定基準を示す。

3) 穂発芽性

系 統 名 及 び 品 種 名	2007年		2008年		総合 判定
	発芽 ²⁾ 指数	判定 ²⁾	発芽 ²⁾ 指数	判定 ²⁾	
ふ系糯229号	6.0	mr	3.2	m～mr	mr
ユキモチ	7.2	(ms)	6.2	(ms)	ms
アネコモチ	7.9	(s)	8.2	(s)	s

注. ¹⁾ 発芽率を達観で調査し，1（10%以下）～10（90～100%）の指数で表示した。

²⁾ mrは“やや難”，msは“やや易”，sは“易”を示す。()は，判定基準を示す。

4) 食味²⁾

生産年 及び 生産地	系 統 名 及 び 品 種 名	総合 評価	外観	香り	味	こし	硬さ	基準品種名	ハ° 初 実 施 人数 年月日
2007 藤坂	ふ系糯229号 ユキモチ	0.800*** -0.267	0.800*** -0.400*	0.000 0.000	0.333* -0.133	0.533* -0.067	-0.600*** 0.200	アネコモチ	15名 2007.12.26
2008 藤坂	ふ系糯229号 アネコモチ	0.833*** -0.667**	0.833*** -0.167	0.000 0.000	0.250 -0.167	0.417* -0.500**	-0.750** 0.583**	ユキモチ	12名 2008.12.18

注. ²⁾ 評価基準: -3 (極めて悪い・粘らない・軟らかい) ~ 0 (同じ) ~ +3 (極めて良い・粘る・硬い)

*, **, ***はt検定の結果, 基準品種との差がそれぞれ5%, 1%, 0.1%水準で有意であることを示す。

5) 白米のタンパク含有率 (%) ²⁾

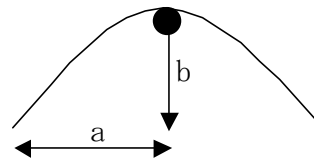
系 統 名 及 び 品 種 名	2007年	2008年	平均
ふ系糯229号	7.2	7.5	7.4
ユキモチ	8.0	8.1	8.1
アネコモチ	8.0	7.7	7.9

注. ²⁾ タンパク含有率はインフラライザー450を用いて測定した。

6) 餅の硬化性試験²⁾

生産年 及び 生産地	系 統 名 及 び 品 種 名	重量 (g)	24時間後			44時間後		
			a	b	b/a	a	b	b/a
2008	ふ系糯229号	341.9	2.4	18.7	7.8	19.5	3.0	0.15
	ユキモチ	327.8	1.5	18.8	12.5	13.5	6.4	0.47
藤坂	アネコモチ	369.3	7.0	18.3	2.6	19.8	0.8	0.04

注. ²⁾ 定法により製造した餅を長さ40cm, 幅5cm, 厚さ1.5cmの型枠に入れ, 6℃で24時間, 44時間保存後、新潟食品総合研究所方式に従い曲がり度合いを測定した (b/aの数値が小さいほど硬化速度が速い)。



IV 固 定 度 実用的形質については, ほぼ固定したと思われる。

V 配付可能な種子量 約1.0kg

VI 配 付 予 定 地 寒冷地及びその他の山間冷涼地帯。