

## 令和2年 水稻の割れ粳発生状況及び玄米品質

### 【1 割れ粳発生状況】

令和2年は各品種で割れ粳が多発し、品質への影響が懸念されました。その要因としては、水稻の登熟期間、特に前半において、最高気温が高く、日照時間が長く経過した影響により、玄米の粒厚が厚くなったためと考えられます。

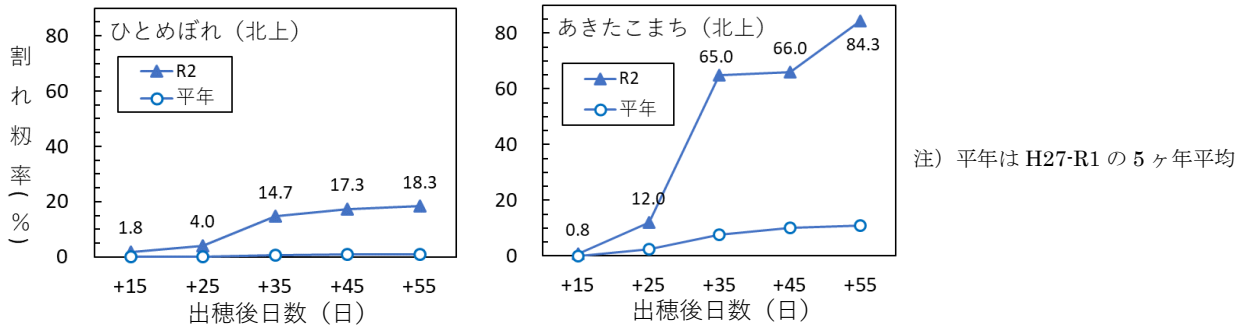


図1 登熟期別の割れ粳率

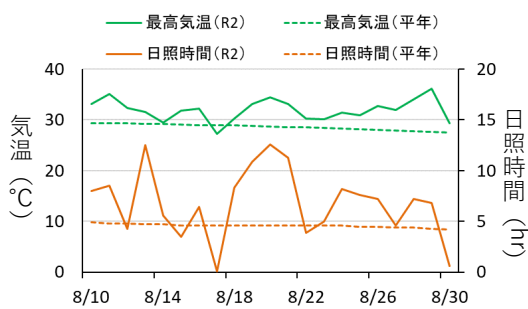


図2 登熟期前半の最高気温及び日照  
注) アメダス北上、平年は S56~H24 年の30年平均

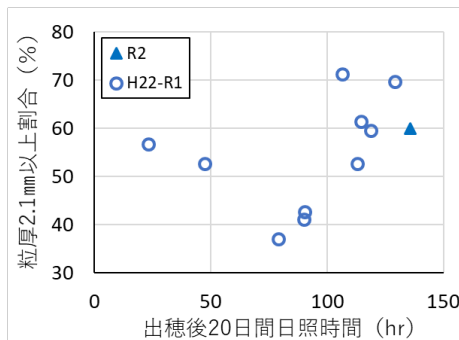


図3 出穂後20日間の日照時間と粒厚の関係  
注) ひとめぼれ (北上)

### 【2 玄米品質】

令和2年産の水稻玄米は、外観品質が良く1等米比率が90%以上でしたが、玄米タンパク質含有率は高くなりました。その要因としては、6月下旬から7月下旬までは雨が少なく日照不足で、穂揃期まで稲体窒素濃度が高く経過し、さらに登熟期は高温で降雨もあったことから地力窒素が発現しやすく、稲体窒素吸収量が多くなったためと考えられます。

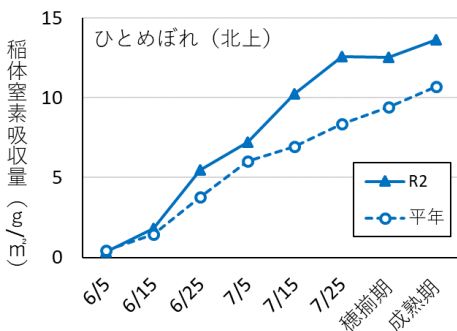


図4 稲体窒素吸収量の推移  
図4、表1-2共通: 平年は H27-R1 の5ヶ年平均

表1 玄米タンパク質含有率(%)

年次	ひとめぼれ	あきたこまち
R2	7.1	7.8
平年	6.3	6.4
差	0.8	1.4

注1) 水分15%換算  
注2) 完全燃焼法(NCアナライザー)にて測定  
注3) 平年は H29-R1 の3ヶ年平均

玄米タンパク質含有率が高いと食味への影響が懸念されます。栽培期間中の適切な肥培管理、水管理に努めましょう。