

令和5年度 岩手県農業研究センター試験研究成果書

指導	水稲品種「金色の風」における玄米粒厚と食味及び品質の関係
【要約】粒厚 2.0mm 以上に調製した「金色の風」は、1.9mm に調製した場合と比較し、整粒割合及び食味官能試験における総合評価が高まる傾向が見られる。	

1 背景とねらい

いわてのお米ブランド化生産販売戦略において、県オリジナル品種を核とした県産米のブランド化及びその作付けが推進されており、「金色の風」の普及が進められている。

その中で、「金色の風」の特性を活かした生産・販路拡大のためには、食味評価の向上及びブランド米としての付加価値の創出が不可欠である。その一端として、2.0mm 篩い米が注目されており、その食味特性を明らかにする。

2 内容

- (1) 食味官能試験では、粒厚 2.0mm 以上に揃えた「金色の風」(以下、2.0mm 「金色の風」)は、粒厚 1.9mm 以上に揃えた場合(以下、1.9mm 「金色の風」)に比べ、粘りが強く、総合評価が高い傾向になる(表)。
- (2) 2.0mm 「金色の風」は、1.9mm 「金色の風」と比較し、整粒割合が高まり、未熟粒比が減少する(図1)。
- (3) 0.1mm 刻みの粒厚分布別で比較した場合、1.9-2.0mm の粒厚の玄米が最も整粒割合は低く、未熟粒比は高い(図1)。

3 活用方法等

- (1) 適用地帯又は対象者等 農業普及員、JA 営農指導員、実需者
- (2) 期待する活用効果 「金色の風」の生産・販売戦略に活用できる。

4 留意事項

- (1) 岩手県農業研究センター場内ほ場で栽培した「金色の風」による結果である。
- (2) 令和4年産玄米の粒厚 2.0mm 以上の分布割合は、1.9mm 以上の精玄米中の 86.9%程度である(図2)。
- (3) 気象条件などによる玄米品質及び玄米粒厚分布の年次変動については、今後検討予定である。

5 その他

- (1) 関連する試験研究課題
(H31-07) 多様なニーズに対応する水稲品種の育成[H31-R5/県単]
- (2) 参考資料及び文献等
(H28-指-13) 県産他品種と比較した水稲新品種「金色の風」の食味特性

6 試験成績の概要（具体的なデータ）

表 粒厚別の食味官能評価

	外観 (総合)	外観 (白さ)	外観 (つや)	香り	味	粘り	硬さ	総合
2.0mm上	0.08	0.13	0.13	0.07	0.23	0.39	-0.16	0.13
1.9~2.0mm	-0.81	-0.83	-0.26	-0.09	-0.09	0.12	-0.19	-0.62
2.0~2.1mm	-0.02	-0.11	0.04	0.13	0.23	0.19	-0.07	0.08
2.1~2.2mm	0.21	0.26	0.16	-0.01	0.06	0.26	-0.02	0.16
2.2mm上	0.12	0.08	0.14	0.08	0.04	0.28	0.13	0.18

注1) R元~R2、R4年の3回の食味官能試験の平均値。

注2) 基準米は、1.9mm上に調整した岩手県農業研究センター産「金色の風」

注3) 外観、香り、味、粘り、総合は-3(かなり劣)~3(かなり優)、硬さは-3(かなり軟)~3(かなり硬)で評価

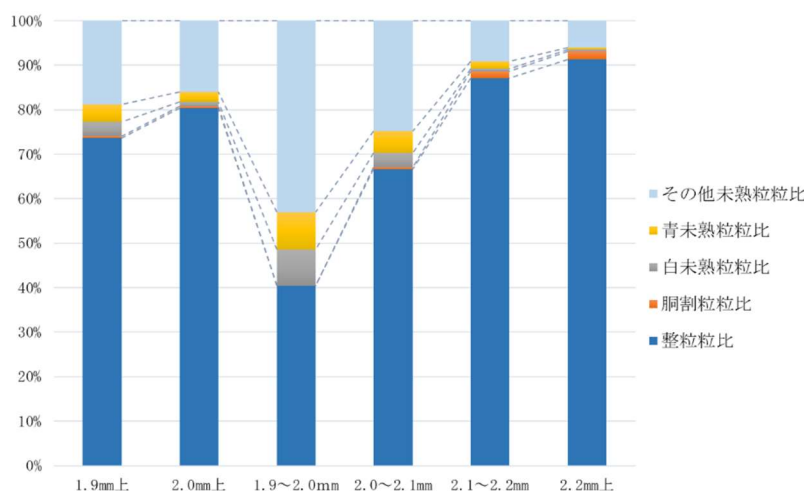


図1 粒厚別の玄米外観品質

注1) R4年岩手農業研究センター産の玄米による結果。

注2) (株) サタケ 穀粒判別機 RGQI100B を用いて分類した。

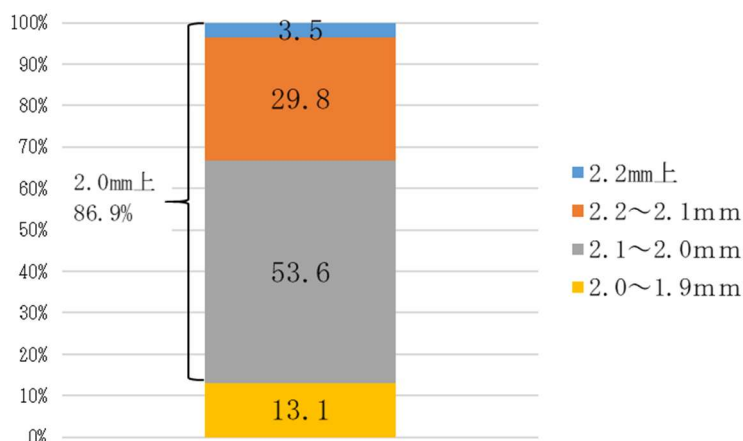


図2 玄米粒厚分布

注1) R4年岩手農業研究センター産の玄米による結果。

注2) 1.9mmに調製した精玄米 200g を坪刈用縦目篩選別機で7分間振蕩 (n=3)。

注3) グラフ内の値は、重量%を示す。

【担当】生産基盤研究部 作物育種研究室