

研究レポート No.789 岩手県農業研究センター

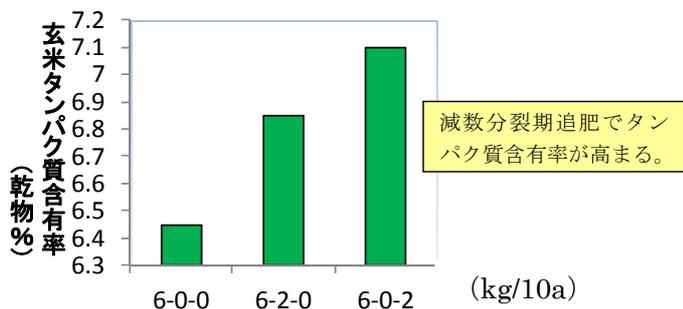
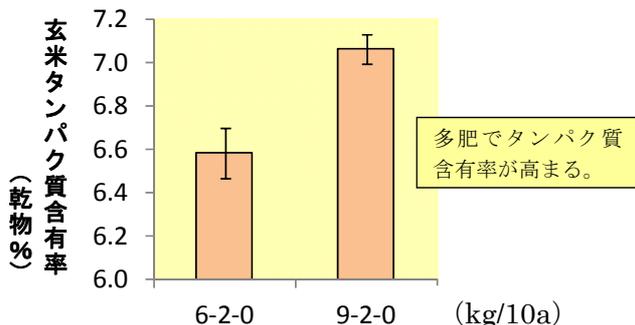
水稻新品種「銀河のしずく」の高品質・良食味米安定栽培法

【1 「銀河のしずく」の品質・食味目標】

- (1) 玄米タンパク質含有率7%以下(乾物%)
- (2) 「特A」評価の取得

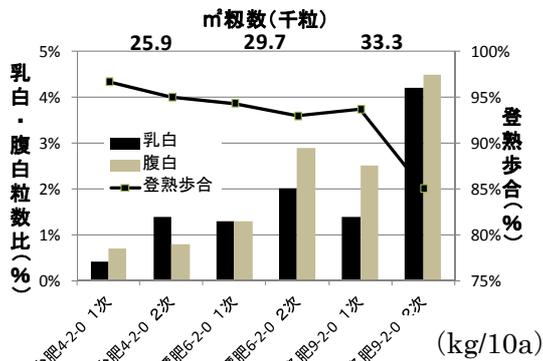
【2 「銀河のしずく」の高品質・良食味を目指す栽培のポイント】

- (1) 基肥は窒素成分で6kg/10a以内とします。
- (2) 追肥は、幼穂形成期に窒素成分で2kg/10a以内とします。
- (3) 刈り取り適期は、出穂後積算平均気温で950~1,050℃です。



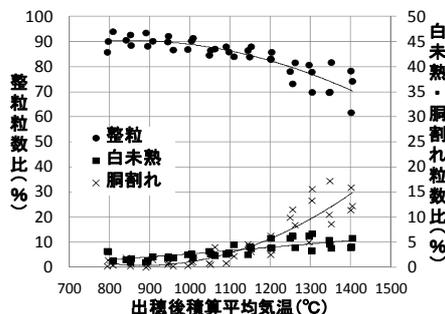
基肥窒素施肥量と玄米タンパク質含有率
※基肥-穂形成期追肥-減数分裂期追肥

追肥時期と玄米タンパク質含有率
※基肥-幼穂形成期追肥-減数分裂期追肥



基肥窒素施肥量と枝梗別の乳白・腹白発生割合及び登熟歩合

多肥で2次枝梗の籾数が増加し、乳白・腹白粒が増加する。



刈り取り時期別の玄米品質の推移

出穂期積算平均気温が1,050℃を超えると、白未熟・胴割れ粒が増加する。

【3 「銀河のしずく」の収量構成要素等】

㎡籾数 (千粒/㎡)	登熟歩合 (%)	玄米千粒重 <1.9mm篩> (g)	稈長 (cm)	穂数 (本/㎡)	一穂 籾数 (粒)
25~30	90以上	22.5~23.0	75以下	390~430	62~70

【4 留意事項】

- (1) 幼穂形成期に葉色が濃い場合、追肥は控えます。
- (2) 本成果をもとに、良食味を発揮させる栽培マニュアルを作成しています。