

アワ品種「ゆいこがね」の収穫適期

【1 成果の内容】

アワ品種「ゆいこがね」の収穫適期は、出穂後の積算気温（以下積算気温）が 1000℃～1150℃、穂内部の子実が約9割以上黄化した時期（写真を参照）を目安とします。

- (1) 子実重は、出穂後の積算気温が 1000℃～1150℃のときに高くなります（図1）。このときの黄化子実割合は穂内部で約9割以上に達しています（写真）。
- (2) 玄穀のルテイン含量および黄色味（b*値）は、積算気温が約 1150℃を超えると急激に低下し、刈り遅れると従来の糯アワ系統「平」と同程度まで低下するおそれがあります（図2）。

【用語の説明】 [積算気温]：出穂期を基準に、1日の平均気温を次々に足していった値です。
 [ルテイン]：目の健康維持に役立つ機能性成分です。
 [b*値]：黄色味を示す値で、+の数値が大きいほど黄色方向に彩度が高いことを示します。

【2 気をつけること】

直射日光に当たると玄穀のルテインや黄色味が低下するので、保管場所に注意して下さい。



写真 収穫適期のアワの穂（平成27年10月5日撮影）左：穂表面、右：穂内部（縦に裂いたもの）

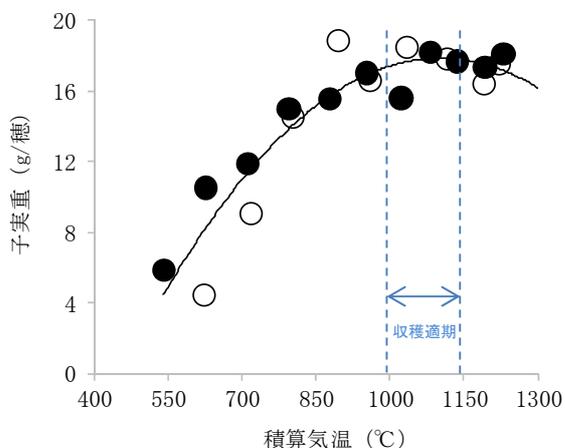


図1 ゆいこがね1穂あたりの子実重の推移

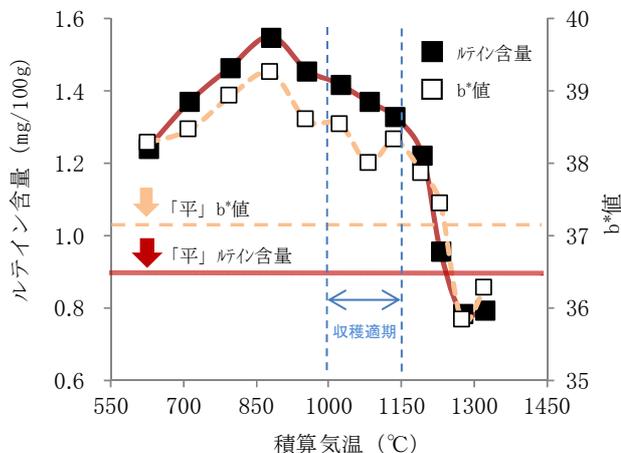


図2 ゆいこがね（玄穀）のルテイン含量と黄色味の推移