

水稻系統「岩手118号」の食味は「ひとめぼれ」に優る

【1. 「岩手118号」の特徴】

(1) 「岩手118号」の食味は「ひとめぼれ」よりも優れています

ア 「岩手118号」は「ひとめぼれ」よりもアミロース含有率が低く、ご飯の強い粘りが特徴です(図1)。

イ 「岩手118号」の食味は粘りや程良い軟らかさが特徴で、総合評価は「ひとめぼれ」を上回ります(図2)。

(2) 「岩手118号」の栽培特性と玄米品質

ア 「岩手118号」の出穂期や成熟期は「ひとめぼれ」並で、収量は「ひとめぼれ」よりやや低いです(表1)。

イ 「岩手118号」の玄米品質は「ひとめぼれ」並みに優れます。

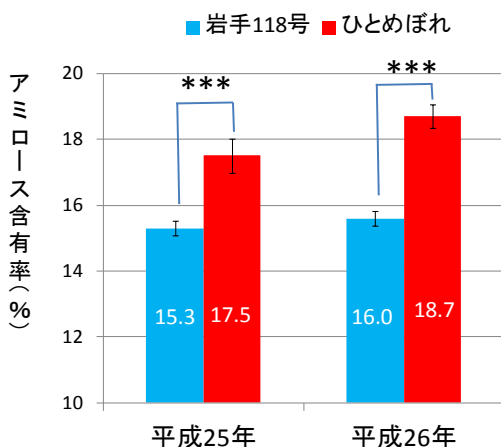


図1. 「岩手118号」と「ひとめぼれ」のアミロース含有率の比較

注) ***は、0.1%水準で有意差あり (t検定)

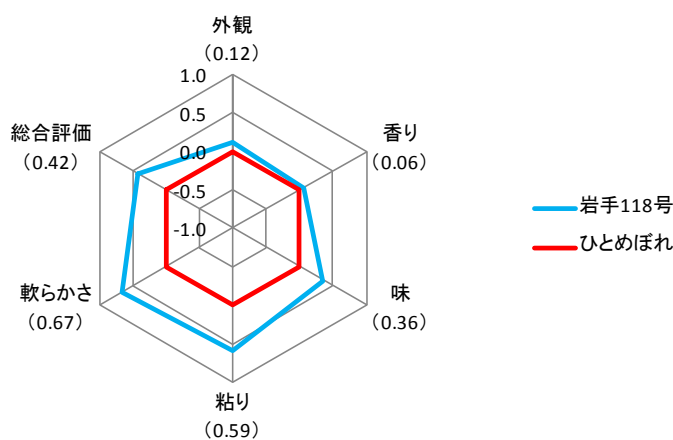


図2. 「岩手118号」の食味の特徴 (「ひとめぼれ」との比較)

注1) 平成25年、平成26年産米を4回試験した際の平均値。

注2) 評価値は基準品種の「ひとめぼれ」を0として、基準より優れる場合はプラスに、劣る場合はマイナスに、-3から+3の7段階で評価した値。

表1. 「岩手118号」と「ひとめぼれ」の栽培特性と玄米品質の比較 (調査年次: 平成25年、26年)

品種、系統名	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	稈長 (cm)	穂数 (本/m ²)	障害型 耐冷性	玄米収量 (kg/a)	ひとめぼれ比 (%)	千粒重 (g)	玄米品質 (検査等級)
岩手118号	8/4	9/18	88	456	極強	52.2	93	23.1	3.0
ひとめぼれ	8/3	9/17	86	463	極強	56.3	(100)	22.6	3.6

注1) 検査等級: 1 等上、1 等中、1 等下、2 等上をそれぞれ1,2,3,4とし、平均した。

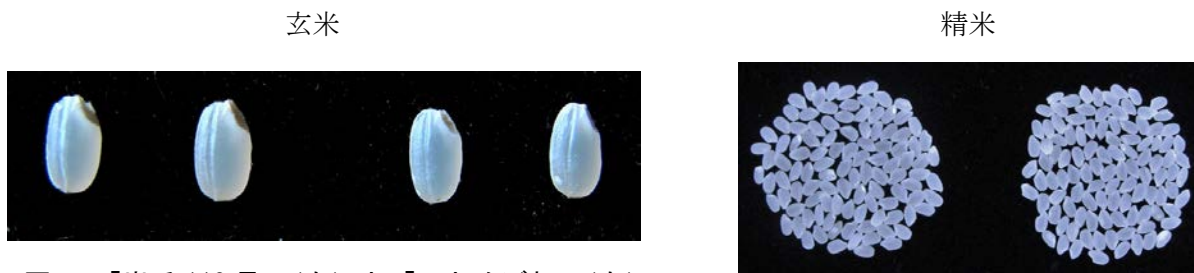


図3. 「岩手118号」(左)と「ひとめぼれ」(右)