

冷めてもおいしい在来ひえ系統「もじゃっぺ」

岩泉町安家地区で栽培されているひえの在来系統「もじゃっぺ」(粳)は、ひえの優良系統「軽米在来(白)」、達磨よりアミロース含量が12~13%程度と低く、デンプンは冷めても硬くなりにくい糊化特性があり、食味評価が高いのが特徴です。

来歴

岩泉町安家地区で栽培されている在来系統。「もじゃっぺ」とは栽培地域の呼称です。

特性の概要

- ア 原穀粒は灰褐色、脱ぶ粒は淡黄褐色で白濁します。穂は長紡錘で、子実に長い芒があります。
- イ 県北地域での出穂期は8月4~5半旬、成熟期は9月第6~10月第1半旬です。
- ウ 優良系統に比べて長稈で、子実収量は30kg/a程度です。千粒重は3.5g程度とやや小さいです。
- エ アミロース含量は12~13%程度で、これまでの優良系統に比べて明らかに低いです。
- オ デンプンは、ブレイクダウンが大きくコンシステンシーが小さいなど冷めても固くなりにくい糊化特性があり、食味評価が高いです。

留意点

- ア 畑栽培の場合、施肥及び栽植様式は「軽米在来(白)」に準じます。
- イ 水田移植栽培の場合、施肥及び栽植様式は「達磨」に準じますが、自脱型コンバインでは収穫できません。

表1. ひえ系統の生育ステージ・収量性等(県北農業研究所、H14~16平均)

系統名	出穂期 (月/半旬)	成熟期 (月/半旬)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	子実重 (kg/a)	千粒重 (g)	アミロース含量 (%)
もじゃっぺ	8/4~5半旬	9/6半旬~10/1半旬	157	14.7	28.0	3.4	11.9
軽米在来(白)	8/1~3半旬	9/2~4半旬	151	12.4	25.3	4.5	24.7
達磨	8/5半旬~9/1半旬	10/3~4半旬	97	15.4	36.9	4.0	27.7

1)播種期:5月下旬

2)もじゃっぺ・軽米在来(白)は畑栽培(条播)、達磨は水田移植栽培である。



写真1. もじゃっぺの穂

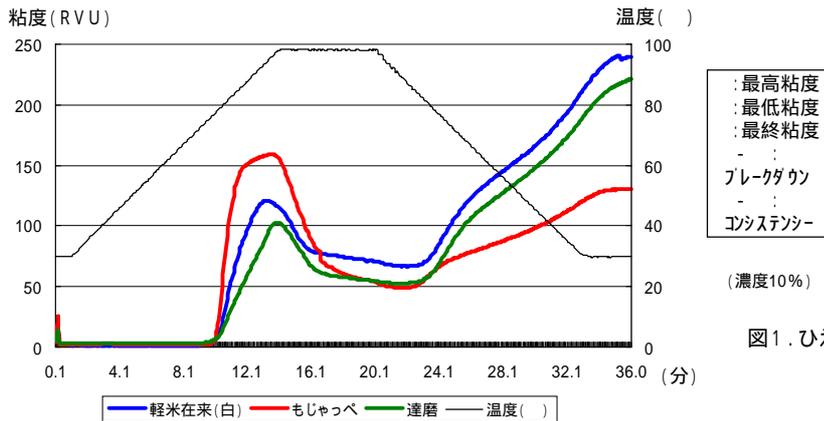


図1. ひえ系統別のデンプン糊化特性(RVA)

表2. 食味官能評価結果

系統名	外観	香り	味	粘り	硬さ	総合
軽米在来(白)	-1.000 **	-0.211	-1.421 **	-1.579 **	-1.158 **	-1.526 **
もじゃっぺ	0.000	0.053	0.474 **	0.526 **	0.684 *	0.737 **

試験実施日H16.2.26 (パネル-数19名, 2003年産ひえを供試, 比較標準は達磨とした)

栽培条件: 達磨(水田移植栽培), 軽米在来(白)及びもじゃっぺ(畑栽培)

表中 * は, t検定にて1%水準(**), 5%水準(*)で有意差があることを示す

担当研究室 県北農業研究所 やませ利用研究室

〒028-6222 九戸郡軽米町大字山内 23-9-1

TEL . 0195-47-1074

FAX . 0195-49-3011