

岩手県の水稲主要3品種における刈取時期と品質・食味との関係

【1 成果の概要】

「ひとめぼれ」、「金色の風」及び「銀河のしずく」ともに品質・食味は、成熟期に収穫することにより最も良好となることから、**成熟期（黄化粳割合 80%~90%）の適期刈取に努めることが重要です。**（図1、図2、図3）。

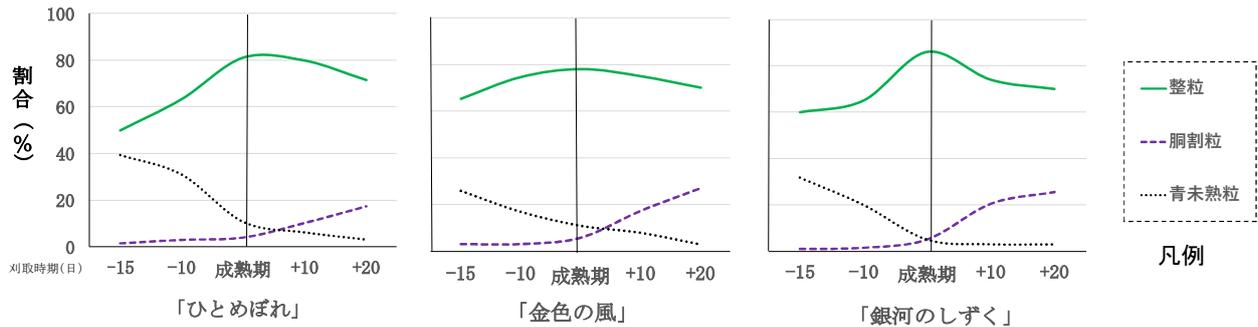


図1 刈取時期と被害粒率の関係

（注）R2 及び R4 調査平均、穀粒判別機（Kett RN-600）による分析

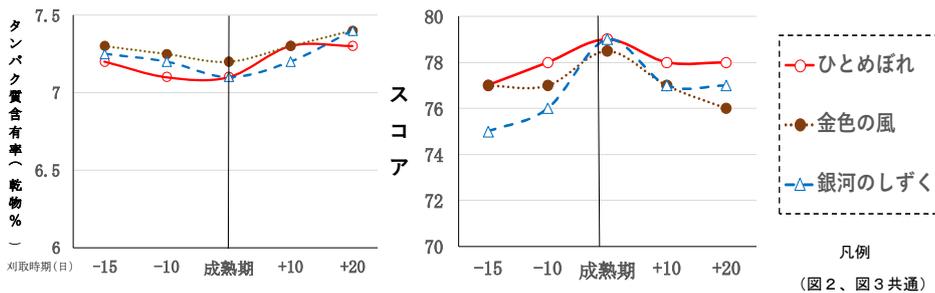


図2 刈取時期とタンパク質含有率及びスコアとの関係

（注）R4 年調査、食味分析計（静岡製機 SRE-W）による玄米分析



図4 成熟期に収穫した「銀河のしずく」（玄米）

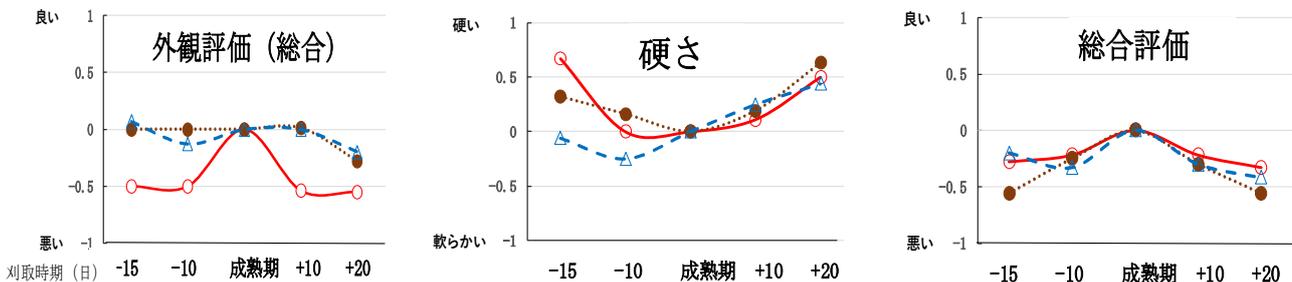


図3 刈取時期と食味との関係

【2 留意事項】

- 刈取適期の判定は必ず黄化粳割合をチェックし、刈取はテスト粳摺により玄米品質を確認のうえ行ってください。
- 刈取時期と品質・食味との関係は、登熟期間の気象経過、総粳数及び倒伏等の影響によって傾向が変わる場合があります。