

研究成果

「きぬむすめ」の刈り取り時期が収量、品質に及ぼす影響

～適期刈り取りで高品質生産を！～

1. はじめに

「きぬむすめ」は登熟期の高温障害を回避できる高品質・良食味品種と期待されている。和歌山県においても、近年、栽培面積が増加傾向にあり、高品質・安定生産技術の開発が望まれている。

ここでは、「きぬむすめ」の収穫適期を明らかにするため、刈り取り時期が収量および品質に及ぼす影響について検討した。

2. 試験方法

2012年6月14日に「きぬむすめ」を移植した。施肥は緩効性のセラコートR622(N-P-K:16-12-12)を用い窒素成分で8.0kg/10aを施用した。

栽植密度は16株/m²(条間25cm×株間25cm)とした。出穂期は8月19日であった。出穂後23日目となる9月14日から2～4日間隔で50株を刈り取り、収量・品質に関する調査を行った。成熟期は9月24日であった。

3. 結果

9月14日の刈り取りでは、登熟歩合が低く、千粒重が小さく、精玄米重は少なかった。9月18日以降ではこれらの値に大きな差は認められなかった(表1)。玄米粒厚別分布は、

9月14日刈り取りで薄い粒が多かったが、9月18日以降では大きな差は認められなかった(データ省略)。

外観品質は9月14日、18日の刈り取りでは未熟粒率及び死米率が高く、整粒率が低かった。10月1日以降の刈り取りで

は未熟粒率、胴割粒率がやや高く、整粒率が低下した。タンパク質含有率はいずれの刈り取り時期においても大きな差は認められなかった。食味値(S-HON)は9月14日に刈り取りしたものは低く、9月18日から9月28日に刈り取りしたもので高かった(表2)。

4. おわりに

これらのことから、6月14日に移植した「きぬむすめ」が収穫適期となるのは、出穂後32日から40日までの、8日間程度であった。この期間の積算温度は860℃から1,029℃であった。今後も、高品質・安定生産のため栽培技術について検討を行い、県内生産者の生産技術の一助としたい。(栽培部 宮井良介)

表1 刈り取り時期が精玄米重、登熟歩合、千粒重に及ぼす影響

試験区 (刈り取り日)	出穂後 日数 (日)	精玄米重 (kg/a)	登熟歩合 (%)	千粒重 (g)
9月14日	26	49.8	81.2	21.5
9月18日	30	61.1	87.5	22.1
9月20日	32	61.9	89.0	22.1
9月22日	34	61.9	90.4	22.5
9月24日	36	63.4	96.6	22.4
9月26日	38	64.6	91.7	22.4
9月28日	40	63.1	91.8	22.5
10月1日	43	64.8	90.6	22.4
10月3日	45	64.9	91.9	22.7

注)出穂期:8月19日
精玄米重は1.8mmで篩い選した数値
収量構成要素における重量は水分15%換算値

表2 刈り取り時期が玄米品質に及ぼす影響

刈り取り日	外観品質				食味	
	整粒率 (%)	未熟粒率 (%)	胴割粒率 (%)	死米率 (%)	タンパク質 含有率 (%)	食味値 (S-HON)
9月14日	56.3	39.6	0.8	3.1	5.5	79.6
9月18日	73.0	25.6	0.5	0.2	5.7	89.2
9月20日	78.8	20.1	0.5	0.2	5.6	89.6
9月22日	78.3	20.7	0.5	0.2	5.6	87.5
9月24日	79.7	19.2	0.5	0.0	5.6	88.1
9月26日	82.7	16.7	0.3	0.1	5.7	88.3
9月28日	81.0	17.8	0.5	0.3	5.6	87.2
10月1日	74.6	23.0	1.9	0.3	5.6	84.0
10月3日	74.9	23.2	1.1	0.4	5.7	85.8

注)外観品質は穀粒判別器 静岡製機ES-1000により測定
未熟粒率は白未熟粒、青未熟粒、その他未熟粒の合計値
タンパク質含有率および食味値は91.5%に搗精した白米を近赤外分析計(ニレコ社 NIRS6500)により測定。