

高品質・良食味な水稻新奨励品種「イクヒカリ」

[研究のねらい]

県内主要品種「キヌヒカリ」は作りやすく良食味ですが、心白などの白未熟粒が発生しやすく問題となっています。同熟期で外観品質、食味の優れる品種「イクヒカリ」について検討します。

[研究の成果]

平成 17 年度に「イクヒカリ」を県奨励品種として採用しました。「イクヒカリ」の特性は「キヌヒカリ」と比較して以下のとおりです。

- ①出穂期、成熟期は同等～数日早い極早生です（表 1、図 2）。
- ②草姿はよく似ており（図 1）、稈長がやや短く、穂長がやや長いです（表 1）。
- ③千粒重が重く、収量性はやや優れます（表 1）。
- ④白未熟粒特に心白の発生が少なく、外観品質が優れます（表 2）。
- ⑤タンパク含有率が低く、食味は「キヌヒカリ」と同等かそれ以上です（表 2）。

[成果の活用面・留意点]

- ①出穂前までは葉色が「キヌヒカリ」や「コシヒカリ」に比べて薄く推移します。また、倒伏に強く、穂発芽もしにくい品種ですが、良食味米生産の点から多肥栽培を避けます。

表1 イクヒカリの生育、収量、収量構成要素

品種名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	玄米収量 (kg/a)	千粒重 (g)
イクヒカリ	8.09	9.14	78.2	19.3	333	61.1	23.4
キヌヒカリ	8.10	9.15	82.0	18.2	330	59.3	22.5

注) 数値は1999～2005年の7カ年における試験場のデータの平均値
移植期は平均6月16日

表2 イクヒカリの品質、タンパク含有率および食味値

品種名	白未熟粒発生率(%)				タンパク含有率 (%)	食味値 (点)
	心白	乳白	背白・ 腹白	その他		
イクヒカリ	4.0	1.5	1.8	3.3	5.9	83.9
キヌヒカリ	10.6	1.7	0.5	2.3	6.3	80.8

注) 2003～2005年度試験場産試料の平均値
タンパク含有率、食味値は近赤外線分析装置ニレコ6500により白米を分析



図1 イクヒカリの草姿



図2 イクヒカリの出穂期の様子

実施年度：平成 11～17 年度

担当者：垣内仁、森本哲矢、宮本芳城、川村和史、浅井良裕