

事項	水稲認定品種「青系147号」の特性		
ねらい	新形質米「青系147号」は、従来の主食用品種に比べ千粒重が6割程度の極小粒のうるち種で、玄米形質と食感に特徴があり、調理飯や玄米食等に向くことから、地域の特色ある米づくりの素材として活用するため、第1種認定品種に指定し、現地の参考に供する。		
指導参考内容	<p>1 主要特性の概要（「むつほまれ」対比）</p> <p>(1) 形態的特徴</p> <p>ア 稈長はやや長く、穂長は短く、穂数がやや少ない中短稈・中間型のうるち種である。</p> <p>イ 稈は太く、倒伏抵抗性は並みの“強”である。</p> <p>ウ 粒着密度は“やや密”で、芒は無く、ふ先色は“褐”である。</p> <p>(2) 生態的特徴</p> <p>ア 出穂期は1日程度遅く、成熟期は5日程度早い“中生”である。</p> <p>イ 障害型耐冷性はやや強く“やや強”である。</p> <p>ウ いもち病の真性抵抗性遺伝子型は+と推定され、圃場抵抗性は、葉いもちが“強”、穂いもちが“極強”で強い。</p> <p>エ 収量性はかなり劣る。</p> <p>(3) 品質特性</p> <p>ア 玄米形状は極円に近く、千粒重は14～15g程度で極小さい。</p> <p>イ 玄米品質は、並みからやや良好である。</p> <p>ウ タンパク質含量が高い。</p> <p>(4) 食味及び調理例</p> <p>ア 極小粒で食感に特徴があり、調理飯や玄米食に利用できる。白飯としての食味は“中中”で劣る。</p> <p>イ 調理例</p> <p>(ア) ピラフ パラパラとした食感が良い。小粒で粒形がくずれないので、見た目が良い。</p> <p>(イ) ライスサラダ 湯炊きをし、水でさらすが、火の入りが早く、ベチャベチャしないので、調理しやすい。さっぱりとした味で、見た目・食感が良い。</p> <p>(ウ) チャーハン ピラフ同様、パラパラとした食感が良い。</p> <p>(エ) 玄米入りご飯 小粒で玄米でも火の入りが早いので、「つがるロマン」の白米に玄米を20%混米した場合、「つがるロマン」の白飯との比較では食味が劣るが、健康食として利用できる。</p> <p>2 栽培上の留意事項</p> <p>(1) 中苗育苗の場合のは種量は、籾千粒重が小さいので箱当たり60g（乾籾）とする。</p> <p>(2) 本田の施肥量は、「むつほまれ」の地帯別施肥基準に準ずる。追肥時期は幼穂形成期を確認して行い、追肥量は10a当たり窒素成分3kgとする。</p> <p>(3) 障害型耐冷性は“やや強”であるが、幼穂形成期以降の低温時には深水管理を実施し幼穂の保護に努める。</p> <p>(4) 登熟が早いので、刈取時期に十分注意する。</p> <p>(5) 玄米千粒重が小さいので、玄米選別は原則として1.7mmで行う。</p>		
期待される効果	地域特産品として調理飯や玄米食等の健康食としての需要が期待される。		
利用上の注意事項	販路先を確保することと単収が低い価格設定について取り決めること等の考慮が必要である。		
担当	青森県農業試験場 育種部・藤坂支場	対象地域	海岸冷涼地帯を除く県下全域
発表文献等	<p>平成13年3月 水稲新配布系統成績書（青森農試）</p> <p>平成13～14年度 あおもり米優良品種選定現地適応性検定試験成績書</p> <p>平成13～14年度 青森県農業試験場試験成績概要集</p>		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 「青系147号」の特性一覧表

(平成13～14年 青森農試、青森農試藤坂支場)

系 統 名	青系147号	組合せ	H91-33/コシヒカリ//青系114号			
特 性 の 概 要	1 「むつほまれ」より出穂期がやや遅いが、成熟期が早い 2 極小粒で食感に特徴があり、玄米食や調理飯に利用できる 3 「むつほまれ」よりいもち病抵抗性が強い 4 「むつほまれ」より少収である 5 「むつほまれ」よりタンパク質含量が高い					
調 査 年 次	平成13～14年					
調 査 地	青森農試			青森農試藤坂支場		
形質	青系147号	むつほまれ (対照)	ゆめあかり (比較)	青系147号	むつほまれ (対照)	ゆめあかり (比較)
早 晩 性 草 型	中生 中短程 中間型	中生 短程 偏穂重型	中生 短程 偏穂重型	中生 中短程 中間型	中生 短程 偏穂重型	中生 短程 偏穂重型
出穂期(月・日)	8. 4	8. 3	8. 2	8.10	8. 9	8. 9
成熟期(月・日)	9.17	9.22	9.18	9.24	9.30	9.28
程 長 (c m)	79.2	77.9	76.7	72.4	71.4	70.7
穂 長 (c m)	15.4	17.1	18.0	14.7	16.1	16.9
穂 数 (本 / m ²)	407	413	424	403	411	431
芒の多少・長短 ふ 先 色 脱 粒 性 耐 倒 伏 性 穂 発 芽 性 障 害 型 耐 冷 性	無・一 褐 難 強 難 やや強	稀・極短 黄白 難 強 中 中	極少・極短 黄白 難 強 やや難 強	無・一 褐 難 強 難 やや強	稀・極短 黄白 難 強 中 中	極少・極短 黄白 難 強 やや難 強
いもち病抵抗性 推定遺伝子型 葉いもち 穂いもち	+ 強 極強	<i>Pia</i> やや強 やや強	<i>Pia, i</i> 中 中	+ 強 極強	<i>Pia</i> やや強 やや強	<i>Pia, i</i> 中 中
玄米収量(kg/a)	45.6	72.6	67.7	38.9	63.0	57.0
対標準比(%)	63	(100)	93	62	(100)	90
玄米千粒重(g)	14.8	23.3	22.6	14.5	23.0	22.4
玄 米 品 質 玄米タンパク質含量(%) 食 味	上下 3.5 8.9 中中	上下 4.9 7.5 中上	上下 3.7 7.3 上中	上下 4.5 8.8 中中	上下 4.5 7.5 中上	上下 4.0 7.2 上中

(注) 1 試験データは、いずれも「あおり米優良品種選定基礎試験」の標肥区の結果
 2 玄米の選別は、「青系147号」が1.7mm、「むつほまれ」、「ゆめあかり」が1.9mm