

事項	「つがるロマン」の倒伏が食味・品質に及ぼす影響		
ねらい	水稲品種「つがるロマン」について、倒伏と食味関連要素及び玄米品質との関係を検討したので、その結果を参考に供する。		
指導 参考 内容	<p>1 倒伏程度と食味関連要素</p> <p>(1) 白米の蛋白質含有率は、倒伏時期が早く、倒伏程度が大きいほど高まる。</p> <p>(2) 味度値は、倒伏時期が早く、倒伏程度が大きいほど低下する。</p> <p>(3) 多肥栽培で、かつ倒伏程度が大きいほど白米の蛋白質含有率は高まり、味度値は低下する。</p> <p>2 倒伏程度と米粒構成</p> <p>良質粒歩合は、倒伏時期が早く、倒伏程度が大きいほど低下し、逆に未熟粒歩合は高まる。基肥が多いと、更にその程度は大きくなる。</p>		
期待される効果	水稲品種「つがるロマン」の適正な栽培法を普及推進する上で、参考となる。		
利用上の注意事項	データは、倒伏を想定した設計で得られたもので、倒伏防止のためには、地帯の施肥基準を守って栽培する。		
担当	青森県農業試験場 栽培部 病虫肥料部	対象地域	「つがるロマン」作付け地域
発表文献等	平成9年度 青森県農業試験場成績概要集		

【根拠となった主要な試験結果】

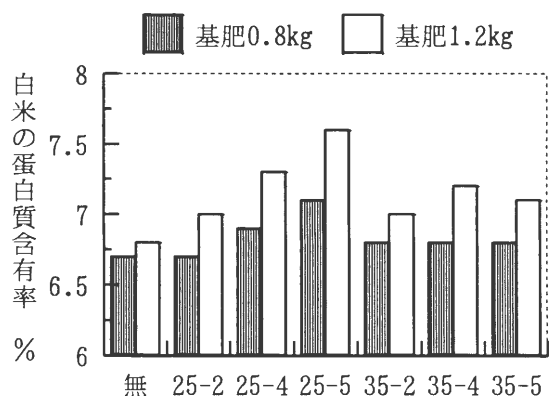


図1 倒伏時期・程度と白米の蛋白質含有率
(平成9年 青森農試)

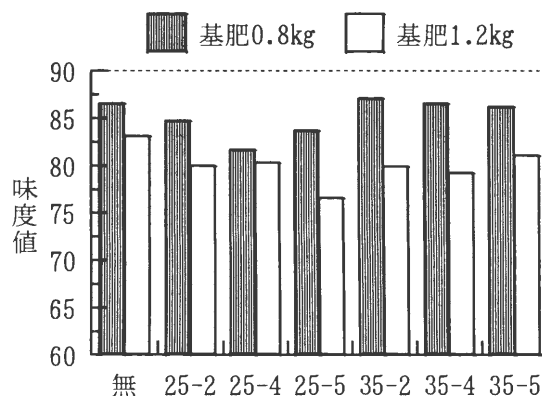


図2 倒伏時期・程度と味度値
(平成9年 青森農試)

注) 図中の項目の数字は(倒伏させた時期の出穂後日数-倒伏程度)を示す。無は無倒伏。いずれの区も幼穂形成期にN 0.2kg/aの追肥を行った。蛋白質含有率はKettAN-800で、味度値はトーヨー味度メーターMA-90B型で測定した。倒伏程度は0:無、1:微、2:少、3:中、4:多、5:甚で表した。

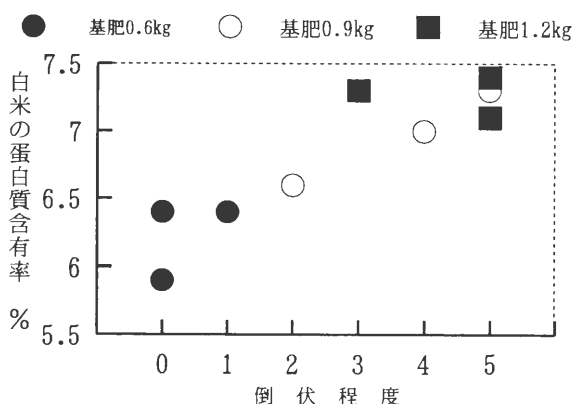


図3 成熟期の倒伏程度と白米の蛋白質含有率
(平成9年 青森農試)

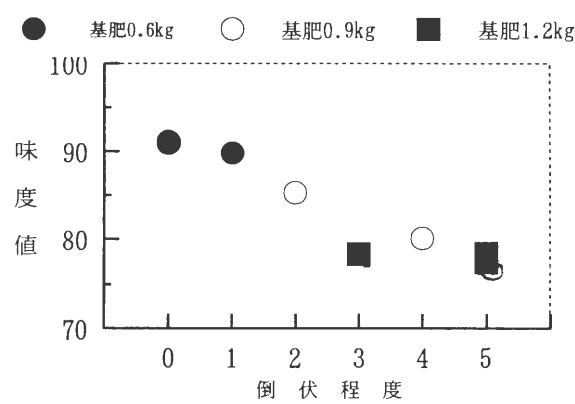


図4 成熟期の倒伏程度と味度値
(平成9年 青森農試)

注) 蛋白質含有率はKettAN-800で、味度値はトーヨー味度メーターMA-90B型で測定した。倒伏程度は0:無、1:微、2:少、3:中、4:多、5:甚で表した。

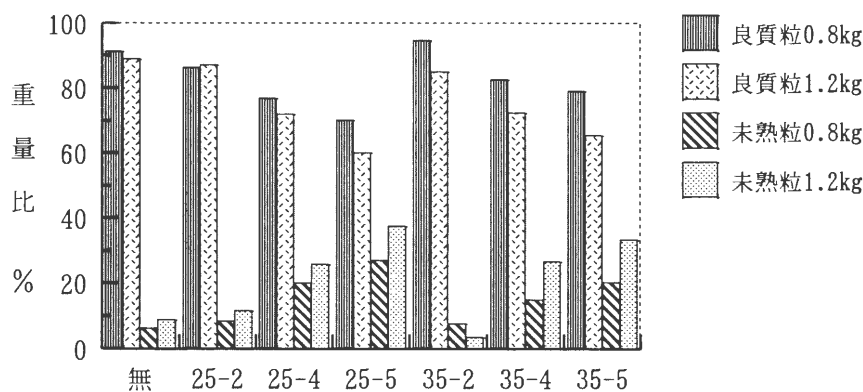


図5 倒伏時期・程度と米粒構成
(平成9年 青森農試)

注) 良質粒、未熟粒は静岡製機の品質判定機RS-1000で分類した。良質粒は乳白、青未熟粒、腹白、茶米、全面着色、青死粒、白死粒以外の粒。発芽、芽腐れ、奇形、軽微な青未熟、腹白、被害粒を含む。