

[成果情報名] 登熟期間の気温が水稻玄米品質に及ぼす影響

[要約] 低温（20℃）では粒厚 1.9mm 未満の玄米割合が増加し、高温（30℃）では粒厚 2.0mm 以上の玄米割合が増加する。高温では背白米が 85%発生し、低温では胴切米、未熟粒及び青未熟粒が多発し、いずれも玄米品質は低下する。

[キーワード] 低温、高温、粒厚、背白粒、胴切米、未熟粒、青未熟粒、品質低下

[担当] 総合農林試験場作物園芸部・作物科、流通加工科

[連絡先] 電話（代表）0957-26-3330（直通）0957-26-4350

[区分] 農産

[分類] 指導

---

[背景・ねらい]

「ヒノヒカリ」において登熟期間の気温が玄米品質に及ぼす影響を調査する。

[成果の内容・特徴]

1. 登熟期間の温度が 20℃ の場合、粒厚 1.9mm 未満の玄米割合が増加し、30℃ では粒厚 2.0mm 以上の玄米割合が増加する(図 1)。
2. 20℃ および 25℃ ではそれぞれ 27%および 68%の完全米が得られたが、30℃ では、完全米は皆無で、逆に背白米が 85%を占める(図 2)。一方、胴切米については 25℃ および 30℃ ではほとんど発生しなかったのに対し、20℃ では 28%発生する。
3. 以上のことから、登熟期間の温度が玄米品質に及ぼす影響が明らかになった。

[成果の活用面・留意点]

1. 登熟期間の気温は昼夜一定、日照は自然光の条件下での結果である。

[具体的データ]

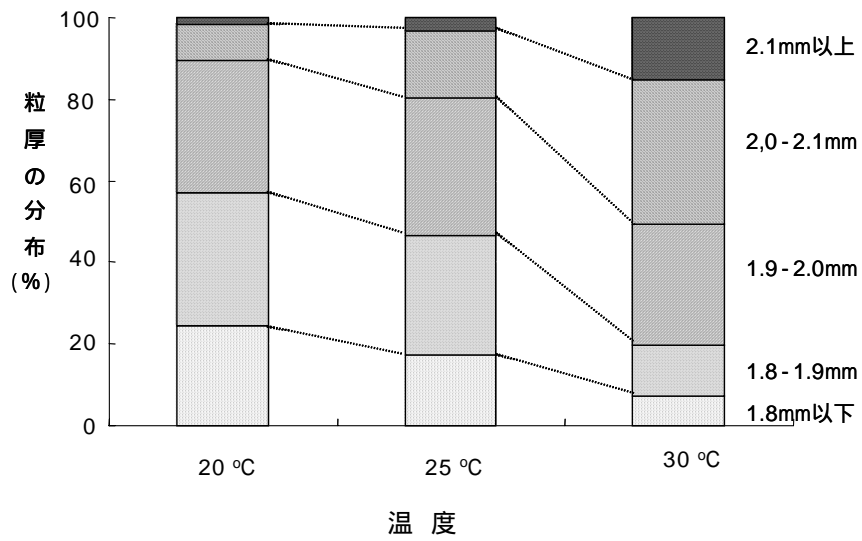


図1 登熟期間の温度が玄米の粒厚に及ぼす影響

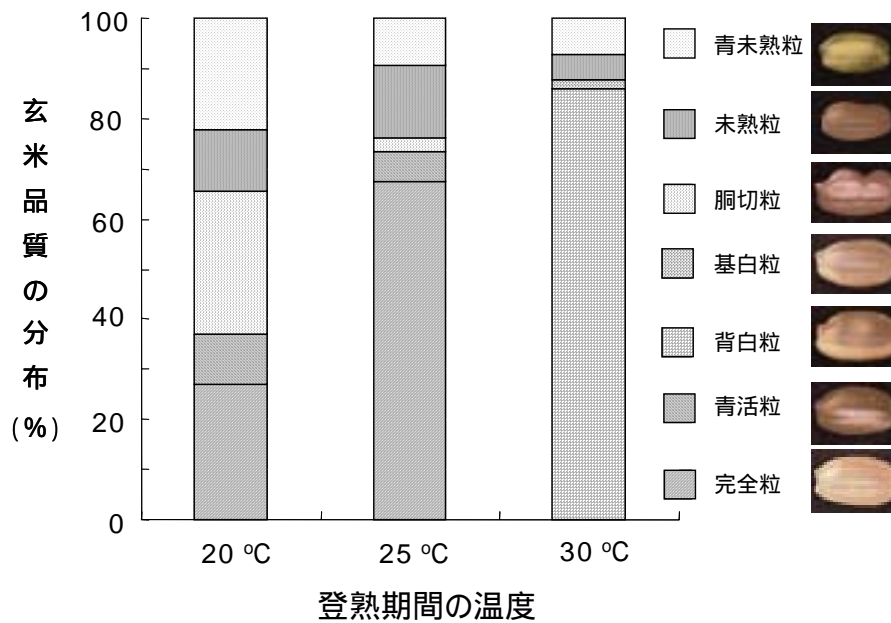


図2 登熟期間の温度が玄米品質に及ぼす影響

[その他]

研究期間：2004～2005年

研究担当者：舩場 貢、佐田利行、岩浪賢司・石橋勇志・井上眞理(九州大学)

発表論文：Plant Production Science (2006)