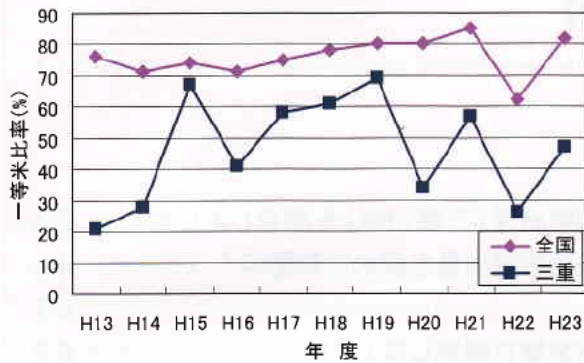
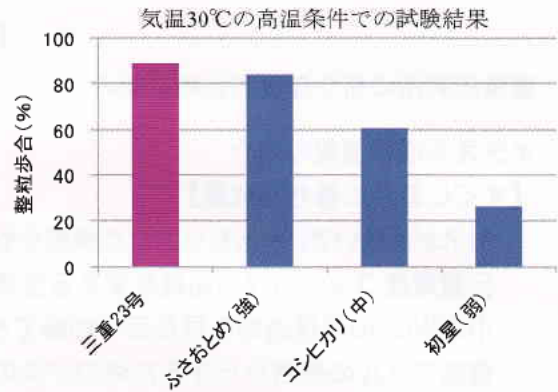


お米がきれいで、もちりとした食感をもつ 水稲新品種「三重23号」を開発しました

利用対象：水稲作付農家で、コシヒカリと異なる食味特性をもつ米の生産に興味のある方



夏季の高温の影響で、三重県産米の品質は全国平均と比べて不良で、また年次によるばらつきが大きいです。



「三重23号」は高温で登熟しても、品質の低下が少ないという特長があります。

「三重23号」



「コシヒカリ」



「コシヒカリ」(右)に比べると、「三重23号」(左)の品質の良さは一目瞭然です

注) 写真は気温30°Cの高温条件での玄米です



ご飯は光沢があり、もちりとした食感です。「コシヒカリ」に比べ、あっさりした食味が特長です。

移植日：4/25

品種名	出穂期 (月. 日)	成熟期 (月. 日)	稈長 (cm)	収穫量 (kg/a)	粒大 (千粒重)(g)	いもち病 抵抗性
三重23号	7.13	8.14	77	58.1	23.7	やや強
コシヒカリ	7.17	8.22	91	57.6	22.6	弱

収穫時期は「コシヒカリ」より1週間程度早く、収穫量は同程度です。丈が短いので倒れにくく、いもち病に強いという特長もあります。



一定の品質基準をクリアした米だけが、「結びの神」という専用名称で販売可能です。

1. 背景とこれまでの課題

本県は、コシヒカリやキヌヒカリなどの早生品種の作付けによる早期栽培が大半を占めていますが、これら品種の登熟期は7月下旬から8月上旬の最も気温の高い時期に当たるため、近年の夏季の高温傾向の影響を大きく受け、三重県産米の玄米品質は不安定な状況が続いています。従来、三重県産コシヒカリは西日本一の早場米として、関西市場や関東市場で一定の評価を得てきましたが、近年の品質不安定によりその評価は揺らいできています。今後、本県産米の評価向上のためには、本県の気象および栽培条件下においても、玄米の高品質が維持可能な良食味品種の導入が不可欠です。そこで農業研究所では、高温条件下でも玄米の品質低下が小さく、また食味が良好な水稻品種「三重23号」を開発しました。

2. 成果の概要

- (1) 「三重23号」は高温登熟性に優れる品種です。「コシヒカリ」や「キヌヒカリ」などは出穂後に高温に遭遇すると、白濁する粒が増え玄米の外観品質が低下しますが、「三重23号」は高温条件下でも玄米の品質低下が小さい品種です。
- (2) 「コシヒカリ」に比べ粒は大きく、透きとおった綺麗な粒が多いです。
- (3) 炊飯米は光沢があり、炊飯直後は「コシヒカリ」に比べあっさりしていますが、冷めてももちりした食感があります。
- (4) 出穂期は「コシヒカリ」に比べ4日程度早く、1週間程度早く収穫できます。
- (5) 稈長は「コシヒカリ」に比べ15cm程度短く、耐倒伏性に優れます。また「コシヒカリ」と同程度の収穫量があります。
- (6) 「コシヒカリ」に比べていもち病には強い品種です。

3. 成果の慣行技術への適合性と経済効果

- (1) 高温登熟性に優れる「三重23号」を県内に導入することで、県産米の品質向上およびブランド力アップに繋げることができます。
- (2) 「コシヒカリ」より1週間程度早く収穫できるので、作期分散品種として利用できます。機械施設の有効利用による低コスト化が期待されます。

4. 普及上の留意点

- (1) 当面の本品種の生産、販売については、集荷・販売業者、生産者、県関係者からなる協議会に参画し、一定の作付・品質基準を遵守していただく必要があります。詳細は問い合わせ先にご連絡ください。
- (2) 一定の品質基準（農産物検査で1等格付け、玄米タンパク質含量6.4%以下〔当面6.8%以下〕）をクリアした米のみが「結びの神」（商標登録申請済）という専用名称を用いて販売が可能となります。

お問い合わせ先	作物研究課 中央農業改良普及センター	山川智大、松本憲悟 高橋武志	電話 0598-42-6359 電話 0598-42-6323
参考になる資料	品種登録出願 第26496号		
研究実施予算	水稻新品種の開発		