

食味向上のための基礎知識

■ 高食味米への格上げと品質の底上げを ■

□ 成分と食味の関係 □



★アミロース（デンプンの中のアミロースの比率）

うるち米の場合

米のデンプンは2割のアミロース（硬さ）と8割のアミロペクチン（粘り・柔らかさ）から構成されており、アミロースの割合が低いほど粘りのあるおいしい米になります。

アミロースは主に気象（登熟温度）により変化する。

★タンパク質（米のタンパク質の比率）

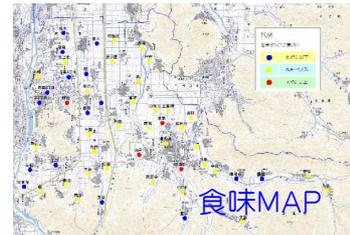
タンパク質は水を通さず、米の吸水を阻害するため、タンパク質が少ない米は吸水が良くなり、炊きあがりかふっくらしたご飯になります。タンパク質は、窒素成分を多く吸収すると増加するため、窒素肥料の施用法により改善することができます。

タンパク質は施肥（窒素施用量）により変化する。

□ 米の食味が決まる要因 □

1. 産地（地形・土質）

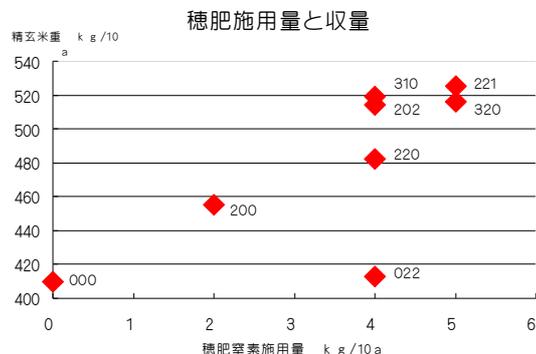
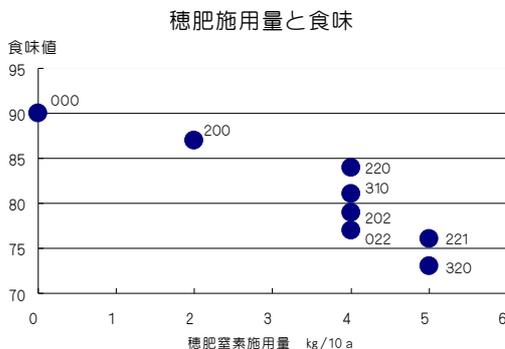
昨年の食味分析結果を地図に反映してみると、やはり山際の強粘質土壌地域よりも日野川流域等の砂質浅耕土壌地域のほうが食味が高い傾向となっています。



2. 肥培管理（施肥）

下のグラフは左から右の数値へ、1回目 出穂 18 日前、2 回目 出穂 9～11 日前、3 回目 出穂 4 日後に施用した 10 a あたりの窒素量を示しています。

221の場合 出穂 18 日前 2kg 出穂 9～11 日前 2kg 出穂 4 日後 1kg



3. 気象条件（気温・日照・移植日）

登熟初期の高温は、胴割れしやすい米質となり、白未熟粒も多くなります。

胴割れ粒は米穀内の急激な乾燥や吸湿により、不均一な収縮や膨張が起こり発生し、著しく食味が低くなります。

適期田植えや直播により出穂期を遅らせ、高温登熟を避けるような作型にしましょう。

多収栽培から高品質栽培が食味向上への第一歩 量より質への転換を！

アミロース、タンパク質を低くするよりもタンパク質を向上させる！

適期田植えの生育・品質概況

■ 出穂時期の適正化と過剰生育の抑制 ■

□ 収量と収量構成要素 □

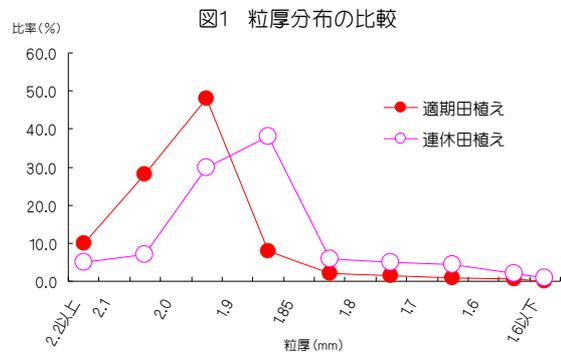
適期田植えは、連休植えより最高分げつ数が少なく、有効茎歩合が高くなった。

穂数や一穂粒数が少なくなり、㎡あたり粒数が適正（目標 28,000～30000 粒/㎡）になったことで、登熟歩合が高まり、千粒重や良質粒割合が高まったものと考えられます。

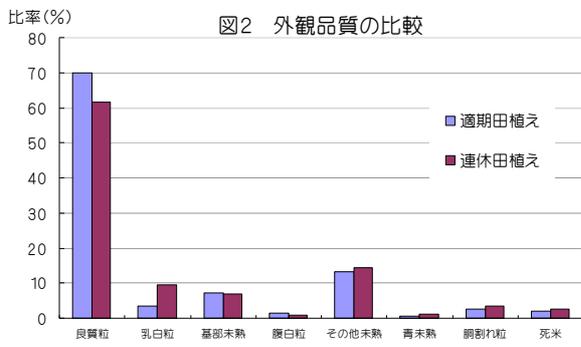
田植え時期	穂数 (本/㎡)	一穂粒数 (粒)	㎡粒数 (粒)	登熟歩合 (%)	千粒重 (g)	精玄米重 (kg/10a)
適期田植え	323	82.8	26,700	90.4	22.4	540
連休田植え	418	90.0	37,600	72.1	21.1	560

□ 粒厚分布 □

適期田植えの粒厚は、5月上旬植えに比べて厚く、1.9mm以上の比率は適期田植えが高くなった。5月上旬植えは㎡あたり粒数が多く、倒伏により登熟歩合が低下したことが1.9mm以上の比率が低下した理由と推定されます。（図1参照）



食味外観品質ともに適期田植えが良好



□ 品質および食味 □

適期田植えの品質は、良質粒の比率が高く、乳白胴割粒の発生率が低かった。（図2参照）

又、適期田植えの方が、玄米のタンパク含量が0.3ポイント低く、食味スコアは3ポイント高かった。

田植え時期	タンパク質	食味スコア
適期田植え	6.2	79
連休田植え	6.5	76

□ 地帯別適期田植時期の指標 □

指標	地帯	
	平坦地	山間地
播種時期	4月30日頃	4月25日頃
播種量	催芽粉 150g/箱	乾粉 120g/箱
田植え時期 (2.0～2.5葉の稚苗移植)	5月20日以降	5月15日以降

大規模農家の場合であっても、上記日程を中心とした栽培で出穂時期を適正にすることや過剰生育を抑制することはやはり必要です。コシヒカリの作付けが多く物理的に難しいという場合、直播栽培や作付け品種（あきさかり等で調整）を考慮した播種計画を作成しましょう。

気象条件にあわせて田植えで胴割れ米防止、高温ピークを回避し、

適期播種を遵守し、出穂時期の5月10日以降を目標とし、