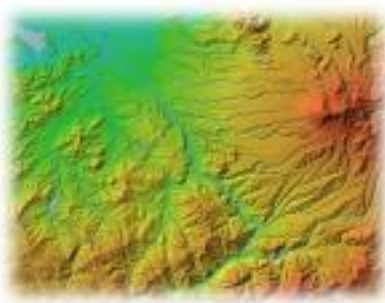
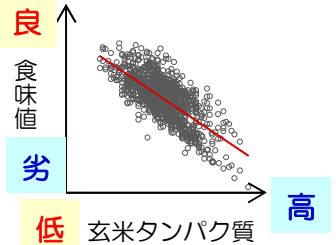


鳥取県内の きぬむすめの食味の実態

食味と関連のある玄米タンパク質含有率と
気温・標高・窒素施用量の関係を確認しました

食味と玄米タンパク質
には深い関連あり



標高・気温



食味に影響



施肥

移植時期



食味と関連の深い玄米のタンパク質含有率

各調査年において玄米タンパク質含有率の上下のばらつきが大きい。

玄米タンパク質含有率と栽培要因との関係

- 出穂期以降の日平均気温が低いと玄米タンパク質含有率も低い傾向。
同様に標高が高いと玄米タンパク質含有率が低い傾向。
- 玄米タンパク質含有率と窒素施用量との間には関係がみられる。

良食味米生産のために
適正な施肥管理技術等の検討が必要

[具体的データ]

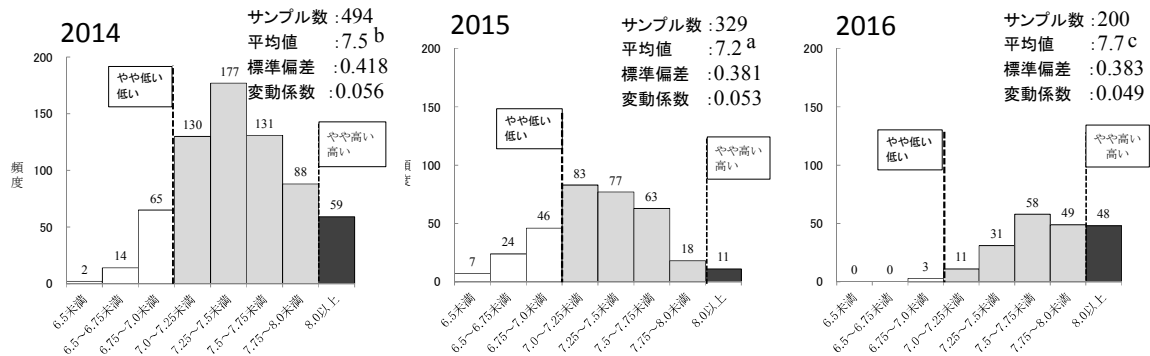


図1 玄米タンパク質含有率の年次分布

注) 平均値は多重比較検定を行い、異なるアルファベット間で1%有意差あり(Tukey-Kramer法)

表1 玄米タンパク質含有率と栽培要因との相関(年次別)

要因	2014	2015	2016
標高(m)	-0.282 **	-0.243 **	-0.022
移植時期	-0.043	-0.018	0.181 **
日平均気温(8/20~9/20)	0.168 **	0.237 **	0.001
窒素施用量	0.159 **	0.108	0.105 *

注1) 無相関検定を行い*:5% **:1%で有意差あり。
 注2) 標高データは集落の水田が主に存在する地帯の標高を国土地理院電子国土WEBにより取得。
 注3) 日平均気温の平均(8/20~9/20)は、1kmメッシュ農業気象データにより取得した平均気温データの平均値。取得した位置は、ほ場標高データを取得した緯度経度と同じ。

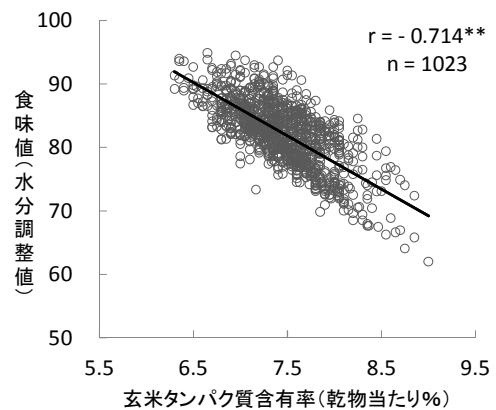


図2 玄米タンパク質含有率と食味値の関係

表2 順位別玄米タンパク質含有率と食味値、窒素施用量の関係

抽出した玄米	玄米タンパク質含有率(%)			食味値			窒素施用量(kg/10a)		
	2014	2015	2016	2014	2015	2016	2014	2015	2016
玄米タンパク質含有率 低位20%	6.9	6.7	7.2	88	87	81	8.2 b	8.6 a	9.0 a
中間(低位20%、高位20%を除く)	7.4	7.3	7.7	85	82	77	8.9 a	8.8 a	9.6 a
玄米タンパク質含有率 高位20%	8.1	7.8	8.3	80	77	71	9.5 a	9.4 a	9.6 a

注1) 食味値は食味計(サタケ社製: RCTA11A)の値を鳥取農試作成の換算式により水分15%での食味値に補正した値。注2) 窒素施用量は多重比較検定を行い、同一年次内の異なるアルファベット間で5%有意差あり(Tukey-Kramer法)

留意点

1. 本情報は、2014~2016年に鳥取県内の現地ほ場から収穫された玄米(1023点)を食味計を用いて調査し解析した結果である。収量関連項目の調査は行っていない。
2. 食味計は、サタケ社製食味計(RCTA11A)を用いた。玄米タンパク質含有率は乾物当たり%の値である。掲載した玄米の食味値は、食味計の測定値を、農業試験場で作成した換算式により玄米水分15%での値に換算したものである。
3. 良食味米生産のために適正な施肥技術等の検討が必要である。

(問い合わせ先) 鳥取県農業試験場 環境研究室 TEL: 0857-53-0721

※本書から転載複製する場合には必ず農業試験場の許可を受けて下さい