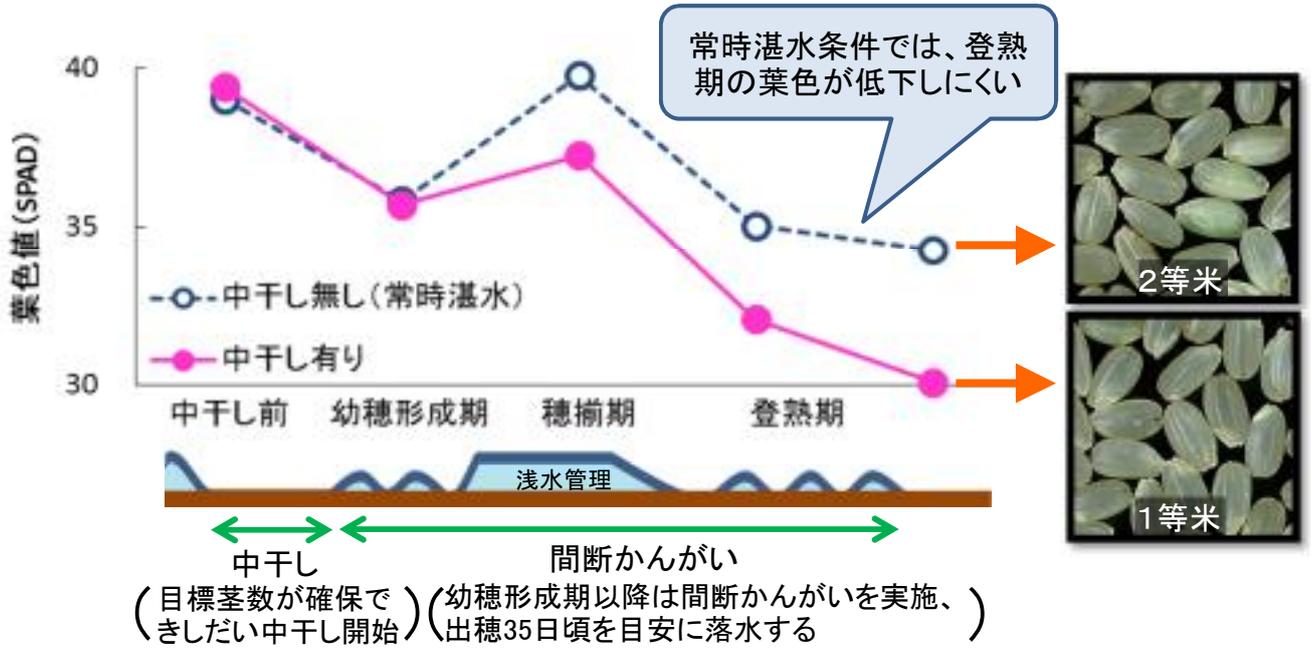
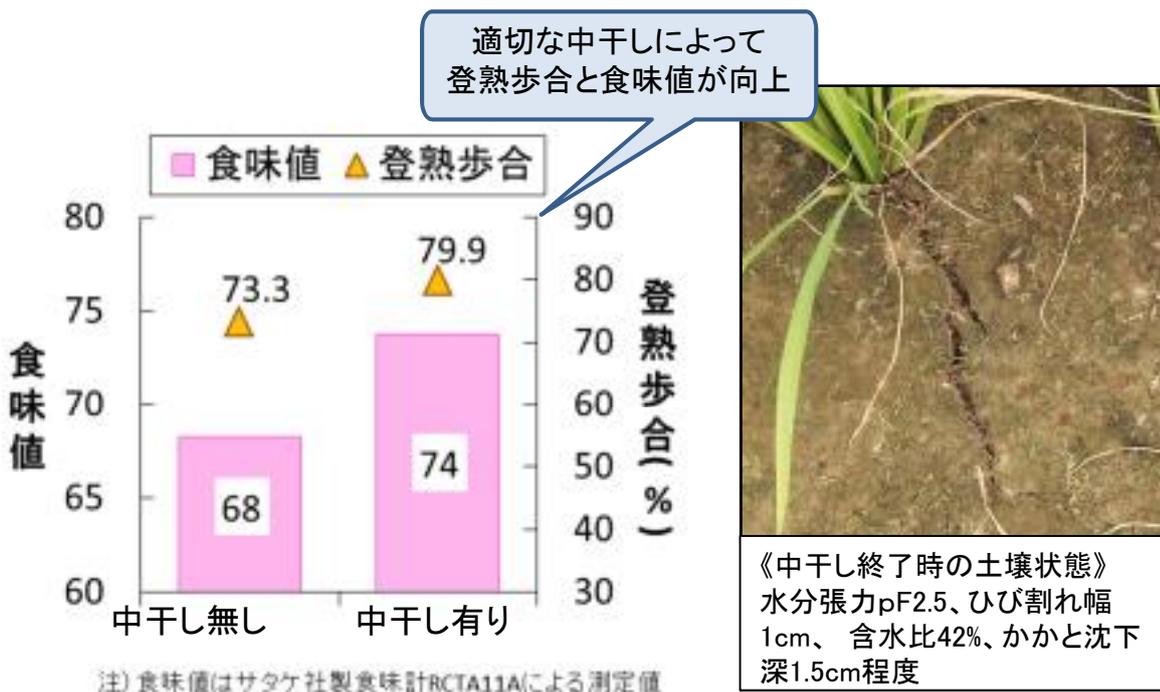


「きぬむすめ」の良質米生産における中干しの効果

適切な中干しを行い、籾数を制限することで、玄米の登熟と食味値を高めることにつながります。



○落水と入水を効率化するため、中干しと並行して溝切りを行いましょう。



○細粒灰色低地土水田(粘土含量25%)において、中干し期の落水が不十分となる場合を想定し、極端な水管理処理を行った結果です。

○中干しができなかつたほ場で、葉色が濃い場合には、

1回目の穂肥を省略することで、玄米の登熟と食味値を高める効果が期待できます。

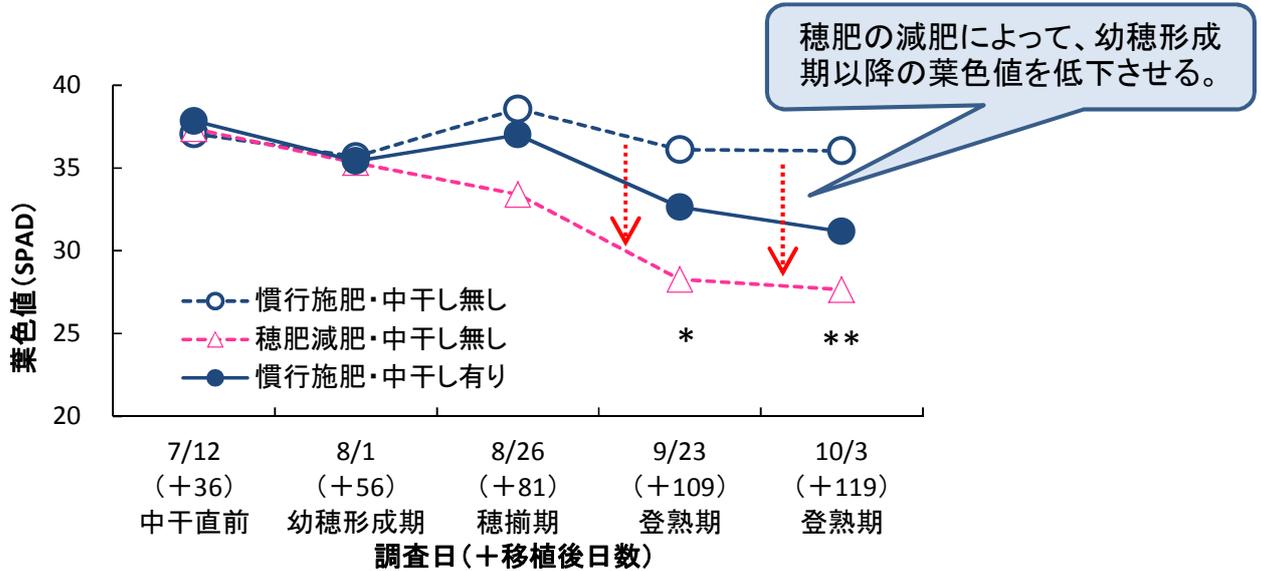


図2 中干しの有無および減肥が「きぬむすめ」の葉色に及ぼす影響(2016年,農業試験場)

注) 図中の*、**は分散分析の結果、中干しの有無でそれぞれ5%、1%水準で有意差があることを示す。中干し期間: 7/14~7/25、慣行施肥N量: 5-3-2、穂肥減肥N量: 5-0-2(基肥-穂肥 I -穂肥 II)、中干し無し区は常時湛水とした

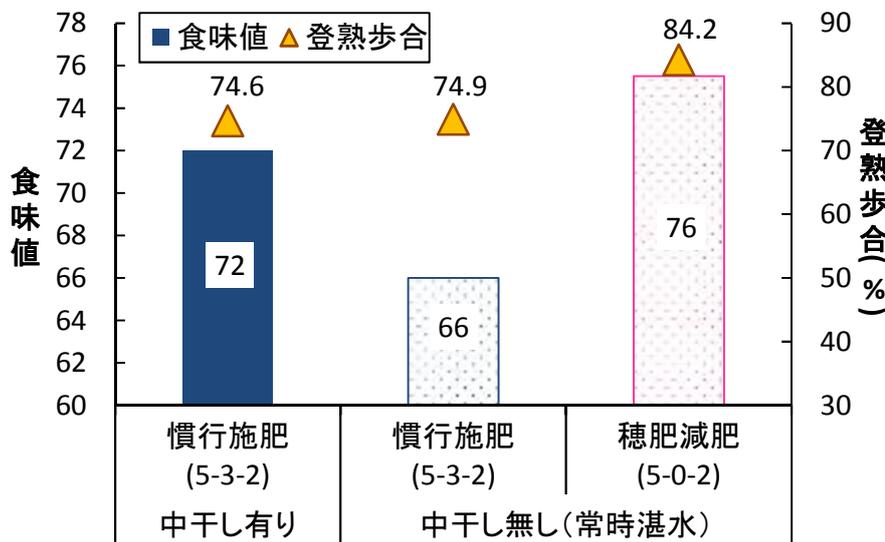


図3 中干しの有無および穂肥の減肥が「きぬむすめ」の食味値及び登熟歩合に及ぼす影響(2016年,農業試験)

注) 食味値はサタケ社製食味計RCTA11Aによる測定値

○本技術は、「きぬむすめ」の食味向上を重視した対処方法です。
○減肥することによって、収量性が低下する場合があります。