

# 研究レポート No.824 岩手県農業研究センター

## 極良食味の水稲品種「金色の風」

### 【1 「金色の風」の特徴】

- (1) 「金色の風」のご飯は「ひとめぼれ」を超える美味しさです。
  - ア 「ひとめぼれ」より、粘りが強くて、やわらかく、味がよいです(図1)。
  - イ 粘りの強さと軟らかさは、アミロース(デンプンの一種)が「ひとめぼれ」よりやや少ないためです(表1)。
- (2) 寒さと病気に対する強さは「ひとめぼれ」並みです。
  - ア 障害型耐冷性は「ひとめぼれ」並みの極強です。
  - イ いもち病抵抗性は「ひとめぼれ」並みです。
- (3) 栽培には注意も必要です。
  - ア 稈長(背丈)が「ひとめぼれ」よりやや長く、やや倒れやすい品種です(図2, 表1)。
  - イ 穂と籾の数が少なく、「ひとめぼれ」より収量が低いです(表1)

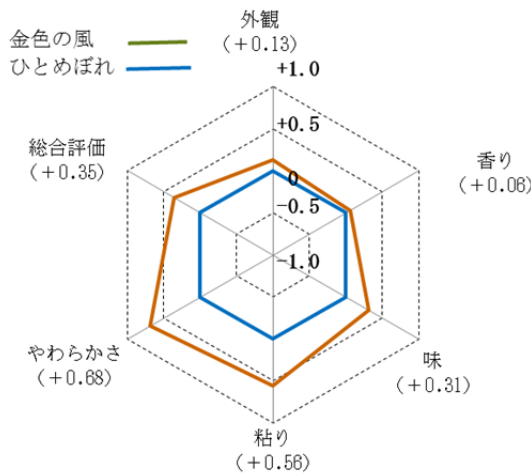


図1 「金色の風」の食味評価(「ひとめぼれ」との比較)

注1) 平成26~28年度の11サンプルの試験平均値。  
 注2) 評価値は基準の「ひとめぼれ」を0として、基準より優れる場合や強い場合をプラス、劣る場合や弱い場合をマイナスとし、-3から+3の7段階で評価した値。

表1 「金色の風」の主要特性(奨励品種決定本調査 標肥区 平成27~28年)

品種名	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m <sup>2</sup> )	倒伏 程度 <sup>注1</sup> (0-5)	精玄米収量 (kg/a)	玄米 千粒重 (g)	玄米 品位 <sup>注2</sup> (1-10)	一穂 籾数 (粒)	白米中の食味関連 成分含有率(%)		
											タンパク質	アミロース	
金色の風	8/6	9/21	82	18.7	537	2.5	58.5	89	23.5	2.7	50.2	6.2	15.7
ひとめぼれ	8/5	9/18	81	18.7	551	1.7	65.9	(100)	23.2	2.6	58.6	6.3	18.6

注1) 倒伏程度は無を0、微から甚を5段階に数値化して評価。  
 注2) 玄米品位は検査等級による評価であり、検査等級1上から3下、規格外をそれぞれ1~9、10として数値化。

### 【2 留意事項】

- (1) 栽培適地は特A評価の県南地区「ひとめぼれ」栽培地域内2,000haです。
- (2) 栽培にあたっては、平成28年度試験研究成果「水稲新品種「金色の風」の良食味・高品質安定栽培法」および「『金色の風』栽培マニュアル」を遵守して下さい。