

## 「ヒノヒカリ」の移植時期が生育、収量および品質に及ぼす影響

### 第1報 玄米品質とタンパク質含有率に及ぼす登熟期の気温の影響

宮下武則・森 芳史・村上優浩・藤田 究

香川県農業試験場研究報告 第57号(2005年3月) 1-10

移植期と施肥法を変えた3年間の栽培試験結果を用いて、登熟期の気温が「ヒノヒカリ」の玄米品質とタンパク質含有率に及ぼす影響を検討した。

1. 「ヒノヒカリ」は、登熟期間中に高温に遭遇することによって玄米品質が低下しやすい品種である。登熟期の平均気温が24°Cを超える場合、あるいは出穂後10日間の平均気温が27°Cを超える場合は、主に高温の影響で玄米品質が低下する。
2. 登熟期の平均気温が23~24°Cの場合は、単位面積当たり籾数の過剰によって玄米品質が低下する。この温度域で玄米品質を確保するためにはm<sup>2</sup>当たり籾数を2万8千粒以下にする必要がある。
3. タンパク質含有率は、施肥窒素量だけでなく登熟期の気温によっても変化し、平均日最低気温が17°C以下もしくは平均気温が22°C以下の時は、それ以上の気温の時よりも低くなる。
4. 気象生産力指数から推定した香川県の平坦部における玄米品質と食味の向上のための最適出穂期は、8月30日から9月3日までであった。

キーワード：普通期水稻、ヒノヒカリ、玄米品質、登熟温度、移植時期、タンパク質含有率