

3) 粒大および玄米千粒重はやや小さいが、収量性は同等以上である (図2, 表1, 2)。



‘星空舞’ ‘コシヒカリ’

図2 株標本および玄米標本

表1 ‘星空舞’の特性概要
(2013～2017年、農業試験場)

品種名		星空舞	コシヒカリ
形質			
出穂期 (月・日)		8.03	7.30
成熟期 (月・日)		9.14	9.09
稈長 (cm)		77	88
穂長 (cm)		18.0	18.1
穂数 (本/㎡)		518	457
全重 (kg/a)		158	149
精玄米重 (kg/a)		56.9	56.1
同上比率 (%)		101	100
玄米千粒重 (g)		22.4	23.3
検査等級 (1～10)		4.8	6.4
外観品質 (1～9)		5.0	6.6
倒伏程度 (0～5)		0.8	2.5
いもち病真性抵抗性		<i>Pik</i>	+
葉いもち場抵抗性		やや弱	弱
穂発芽性		やや難	難
高温登熟性		やや強	弱
食味官能		上の中	上の中

注1) 奨励品種決定調査本調査の累年平均値であり、移植期の平均は5月17日であった。

注2) 精玄米重、千粒重、等級は1.85mmのグレーダーで調製したサンプルの値を示した。

注3) 等級:1(1等上)～9(3等下)、10(規格外) (以下共通)

注4) 外観品質:1(上上)～9(下下) (以下共通)

注5) 倒伏程度:0(無)～5(甚) (以下共通)

注6) 葉いもち場抵抗性の検定は、農研機構中央農研センター北陸研究拠点による。

表2 水稻奨励品種決定調査現地調査における‘星空舞’の特性(2016年～2017年)

地区名 (標高)	品種・系統名	移植日	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長		穂数 (本/㎡)	精玄米重 (kg/a)	比率 (%)	千粒重 (g)	外観品質 (1-9)	検査等級 (1-10)	倒伏程度 (0-5)	葉いもち 発生程度(0-5)	穂いもち (1-3)	有望度
					長	長										
河原町 八日市 (50m)	コシヒカリ	5.26	7.31	9.07	84	18.2	349	46.8	—	21.6	5.6	6.0	1.0	0.0	0.5	—
	星空舞		8.06	9.13	75	17.8	401	50.7	108	21.6	4.6	5.3	0.0	0.0	0.5	1.0
智頭町 真鹿野 (370m)	コシヒカリ	5.05	8.02	9.08	84	19.1	349	55.7	—	24.5	4.6	4.3	1.9	0.0	0.5	—
	星空舞		8.07	9.17	73	18.0	386	60.4	108	22.9	4.5	3.8	1.0	0.0	0.0	1.0
倉吉市 蔵内 (50m)	コシヒカリ	5.25	8.02	9.10	93	19.3	316	53.1	—	22.8	6.5	5.8	3.5	0.5	0.5	—
	星空舞		8.08	9.16	85	18.8	368	54.2	102	22.5	4.6	4.5	0.0	0.0	0.0	1.0
琴浦町 中村 (80m)	コシヒカリ	5.21	8.01	9.10	89	19.1	342	51.1	—	23.9	4.9	3.8	2.4	0.0	0.0	—
	星空舞		8.05	9.16	81	19.3	374	55.3	108	23.6	3.8	3.3	1.4	0.0	0.0	1.0
大山町 大塚 (32m)	コシヒカリ	5.25	8.03	9.11	92	18.5	330	40.4	—	21.8	6.5	6.8	1.7	0.0	0.0	—
	星空舞		8.08	9.17	88	19.8	388	50.1	124	21.7	4.8	5.3	0.7	0.0	0.0	1.0
米子市 日下 (50m)	コシヒカリ	6.06	8.09	9.15	88	20.2	228	46.2	—	23.5	5.0	7.5	0.5	0.0	0.0	—
	星空舞		8.14	9.21	84	19.9	277	42.5	92	22.8	5.0	5.0	0.0	0.0	0.0	1.0
江府町 江尾 (200m)	コシヒカリ	5.22	7.30	9.07	89	18.2	341	53.3	—	23.7	5.3	6.0	2.1	0.0	0.0	—
	星空舞		8.03	9.12	81	18.9	343	54.9	103	22.9	3.8	3.3	0.0	0.0	0.0	1.5
平均	コシヒカリ	5.23	8.02	9.09	88	18.9	322	49.5	—	23.1	5.5	5.7	1.9	0.1	0.2	—
	星空舞		8.07	9.16	81	18.9	362	52.6	106	22.6	4.4	4.3	0.4	0.0	0.1	1.1

注) 1. 米子市日下のみ2016年度単年のデータを記載しており、精玄米重、千粒重、品質:1.85mmグレーダーで調製。

2. 品質:1(上上)～9(下下)、等級:1(1等上)～9(3等下)、10(規格外)、倒伏程度および病害発生程度:0(無)～5(甚)

3. 有望度:○有望(1)、△再検討(2)、×劣る(3)で数値化した。

- 4) 高温登熟性は“やや強”であり、白未熟粒の発生程度は低く、玄米品質は良好である(表1, 2, 3)。
 5) 穂発芽性は“やや難”で、いもち病真性抵抗性遺伝子 *Pik* を持つ(表1)。

表3 ‘星空舞’の高温登熟性
(2012~2016年、農業試験場)

品種名	被覆 処理	外観 品質 (1-9)	白未熟粒の発生程度(0-9)					高温登 熟性の 判定	整粒率 (%)
			背白	基白	腹白	乳白	心白		
星空舞	なし	5.1	0.2	1.8	0.5	1.6	0.7	やや強	74.2
	あり	6.6	1.0	2.2	1.8	3.6	1.2		62.4
コシヒカリ	なし	7.3	2.7	3.4	1.9	3.5	2.9	弱	59.3
	あり	8.9	2.2	4.6	3.2	6.3	2.0		40.6

注1)高温処理:5月8~11日の早期移植処理及び出穂後約30日間ビニール被覆、試験期間中コシヒカリの平均気温:被覆無:27.3℃、被覆:28.1℃
 注2)高温登熟性の判定は被覆の有無の白未熟粒の発生程度の差、計で判定
 注3)玄米の外観品質は1(上上)~9(下下)、
 白未熟粒の発生程度は0(無)~9(甚)
 注4)整粒率はサタケ社製穀粒判別器RGQI20Aで計測し、粒数%で表示

- 6) 食味値は同等だが味度値は高く、炊飯米の官能食味は‘コシヒカリ’並に優れる(図3, 表4, 5)。
 7) 炊飯米の炊き増え率は一般的な炊飯米の水準より高く、炊飯直後および経時後の評価も高いことから、大量炊飯適性に優れる(表6)。

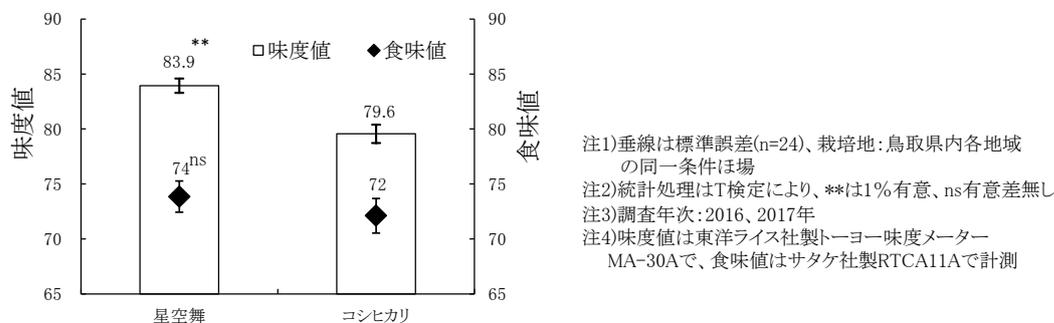


図3 ‘星空舞’の味度値および食味値
(2016~2017年)

表4 ‘星空舞’の食味官能評価(穀物検定協会)

年次	総合評価	外観	香り	味	粘り	硬さ
2016年	0.10	0.10	0.10	0.15	0.10	0.10
2015年	0.65 †	0.65	0.20	0.50	0.75	-0.60
2014年	0.35 †	0.20	0.30	0.40	0.40	-0.20
2013年	0.05	0.10	0.10	0.10	0.25	-0.40
平均	0.29	0.26	0.18	0.29	0.38	-0.28

注1)基準は複数産地コシヒカリのブレンド米、基準米を中心に±3段階評価、+は有意差あり
 注2)栽培地は農業試験場

表5 ‘星空舞’の食味官能評価(農業試験場)

年次	総合評価	外観	香り	味	粘り	硬さ
2017年	0.00	-0.05	-0.15	-0.20	-0.20	0.20
2016年	0.00	-0.10	-0.10	-0.10	0.30	-0.10
2015年	-0.05	0.10	0.00	-0.23	-0.35	-0.25
2014年	0.05	0.05	-0.16	0.11	0.05	0.21
2013年	0.20	0.55 **	-0.25	-0.10	0.25	-0.05

注1) パネラー20名で、基準米を中心に±3段階評価、**:1%有意、*5%有意、未表記は有意差なし。
 2) サンプルは場内奨励ほ場産であり、基準品種はコシヒカリ。
 3) 施肥は、2013～'14年が4-0-2-2(Nkg/10a)の分施で、'15年以降は同量相当の緩効性肥料
 基肥一発体系(LPコートS60)による。

表6 ‘星空舞’の大量炊飯適性(2013年)

炊き増え率 (倍)	味度 値	白飯食味値		酢飯食味値		精米 品質 評価	炊飯米の 総合的評価			(株)アイホー炊飯総合研究所による概評
		0h後	16h後	0h後	16h後		白飯	酢飯	総合	
2.52	94	91	88	98	96	最良	最良	最良	炊き増え率が高く、精米品質、白飯、酢飯共に最良ランク。経時による水分蒸発が少なく、冷飯の成績も優れ、大量炊飯適性に優れる。	

注1)大量炊飯および各評価は株式会社アイホー炊飯総合研究所による。
 注2)材料は2013年鳥取県農業試験場産米、業務用炊飯機(丸釜炊飯機(リンナイ))を使用した。
 注3)炊き増え率とは炊飯後にはぐさず計量した白米からの重量増加率であり、上記炊飯器の一般的な水準は2.45倍程度である。
 注4)味度値は東洋ライス製トロー味度メーターを使用した。
 注5)食味値はサタケ製作所製炊飯食味計(米飯専用)を使用した。
 注6)精米品質評価、炊飯米の総合的評価は(株)アイホー炊飯総合研究所基準による。
 精米品質基準:最良、良い、標準、やや粗、粗の5段階評価、炊飯米の総合的評価:最良、良い、標準、やや粗、粗の5段階評価

3 利用上の留意点

- (1) 本系統は、2018年4月に鳥取県産米改良協会の奨励品種に採用され、2018年10月に品種登録出願公表された。
- (2) 県内における‘コシヒカリ’生産地を作付可能地帯とするが、標高400m以上のほ場では栽培特性を確認中であるため、当面は中平坦地域を適応地域とする。
- (3) 本系統は、良食味米ブランド形成を目的とした戦略をもって普及を目指すため、当面の肥培管理は、窒素施用量4-2-2(基肥-穂肥Ⅰ-穂肥Ⅱkg/10a)で、穂肥Ⅰは幼穂10mm時、穂肥Ⅱは穂肥Ⅰの8日後施用を徹底し、多肥栽培を避け、穂肥Ⅱ施用時の葉色診断を実施しながら食味の維持を図る。
- (4) 病虫害防除については、‘コシヒカリ’に準じて徹底する。
- (5) 本系統のブランド形成を促進するための、肥培管理を含めた栽培上の最適技術については研究を継続し、現地および関係機関と情報を随時共有する。

4 試験担当者

作物研究室 研究員 中村広樹、小椋真実、稲本勝太^{※1}
 主任研究員 山下幸司、高木瑞記^{※2}
 室長 橋本俊司、松田悟^{※3}

※1 現 食のみやこ推進課 普及推進担当 係長

※2 現 農業振興戦略監とっとり農業戦略課 研究・普及推進室 専技主幹

※3 現 農業振興戦略監生産振興課 水田作物担当 課長補佐