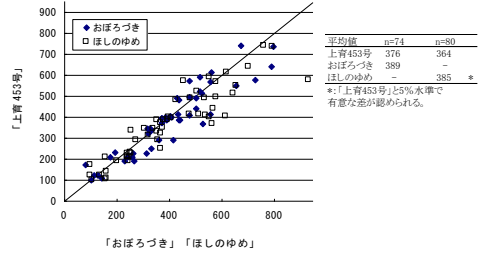


# 「ゆめぴりか」の特性と北海道米の品種開発状況

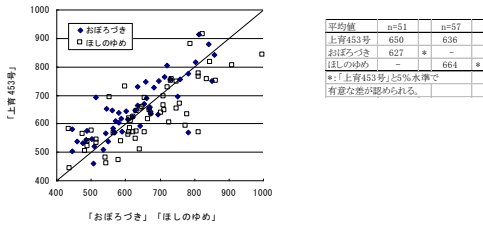


## (1) 初期生育



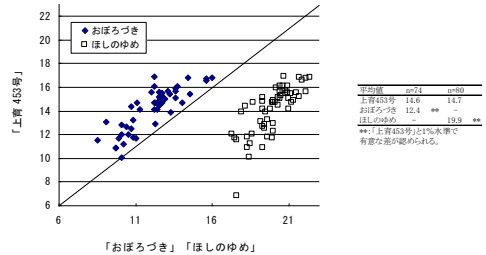
概評:「上育453号」の初期生育は「おほろづき」並で「ほしのゆめ」に劣る。

## (4) 穂数(本/m<sup>2</sup>)



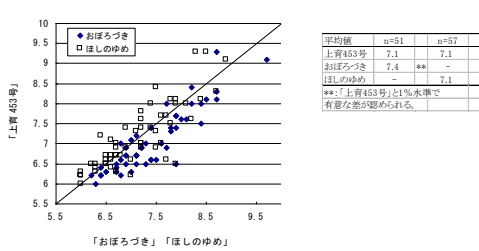
概評:「上育453号」の穂数は「おほろづき」より多く「ほしのゆめ」よりやや少ない。

## (8) アミロース含有率(%)



概評:「上育453号」のアミロース含有率は「おほろづき」より高く「ほしのゆめ」より低い。

## (9) 蛋白質含有率(%)

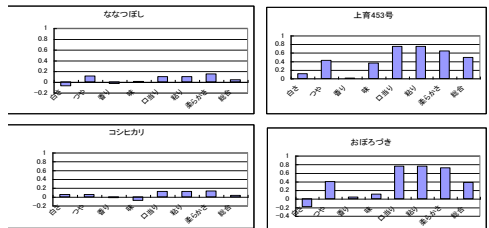


概評:「上育453号」の蛋白質含有率は「おほろづき」より低く「ほしのゆめ」並である。

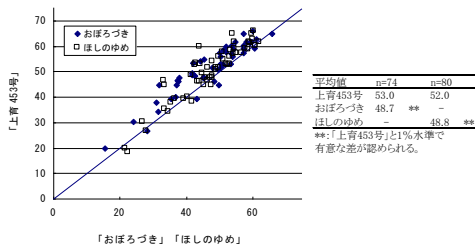
## (10) 食味試験

上育453号食味試験 基準品種「ほしのゆめ」

回数	白さ	つや	香り	味	口当り	粘り	柔らかさ	総合
上育453号	71	0.11	0.42	0.01	0.36	0.75	0.64	0.49
おほろづき	50	-0.18	0.4	0.04	0.11	0.76	0.72	0.38
ななつほし	17	-0.07	0.11	-0.03	0.01	0.1	0.15	0.04
コシヒカリ	12	0.05	0.05	-0.02	-0.08	0.12	0.13	0.03

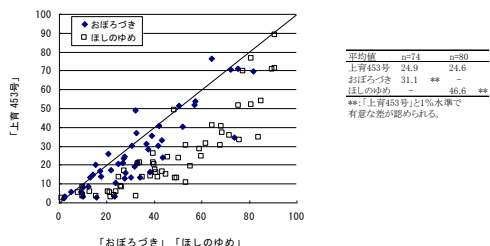


(13)玄米収量(kg/a)



概評:「上育453号」の玄米収量は「おぼろづき」「ほしのゆめ」より多い。

(15)割粳歩合(%)



概評:「上育453号」の割粳歩合は「おぼろづき」「ほしのゆめ」より低い。

(16)耐冷性検定

冷水掛け流しによる障害型耐冷性検定

系統名	平11	平12	平16	平17	平18	平19	総合判定
上育453号	○	△○-○	△○-○	○	△○-○	△○-○	△○-○
おぼろづき	-	△○-○	-	○	○	○	○
ほしのゆめ(基)	○	○	○	○	○	○	○
きらら397(基)	△○	△○	△○	△○	△○	△○	△○
ななつぼし	△○-○	○	○	○	○	○	○

概評:「上育453号」の穂ばらみ期の障害型耐冷性は「ほしのゆめ」「おぼろづき」よりわずかに劣る“やや強～強”と判定される。

(19)葉いもち

葉いもち抵抗性検定(畑畔播)

	平11	平12	平16	平17	平18	平19	総合判定	北農研	中央
上育453号	○	△	△	△×	△×	△×	△×	△×	△×
おぼろづき	-	△○	△×	△×	△×	△×	△×-△	△×	△×
ほしのゆめ	×-△×	×	×	×	×	×	×	×	×
吟風	○	○	△○	○	○	○	○	○	○
空育126号	-	-	△○	△○	△	△	△-△○	△○	△
きらら397	△×	△○	×	×	△×	△×	△×	△×	△×

概評:「上育453号」の葉いもち抵抗性は「ほしのゆめ」より強く、「おぼろづき」と同程度の“やや弱”と判定される。

(20)穂いもち

穂いもち抵抗性検定  
上川農試における成績

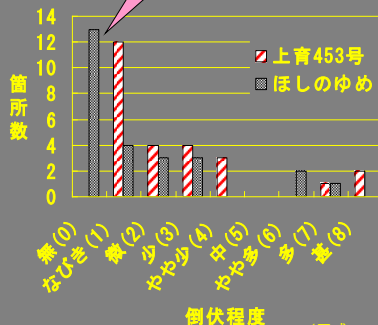
	平12	平16	平17	平18	平19	総合判定
上育453号	△×	△-△○	△	△×	△×-△	△×-△
おぼろづき	△○-○	△-△○	△○	△	△	△-△○
ほしのゆめ	△×-△	△×-△	△	△×	×	△×
吟風	△○	△	△○	△○	△○	△○
ゆきまる	△○	△○	△	△	△	△-△○
きらら397	△	△	△	△×	△	△

概評:「上育453号」の穂いもち抵抗性は「ほしのゆめ」よりわずかに強く、「おぼろづき」よりやや弱い、“やや弱～中”と判定される。

耐倒伏性

やや劣る

N=26	階級値平均
上育453号	2.58
ほしのゆめ	1.46



(平成17-19年 農試、現)

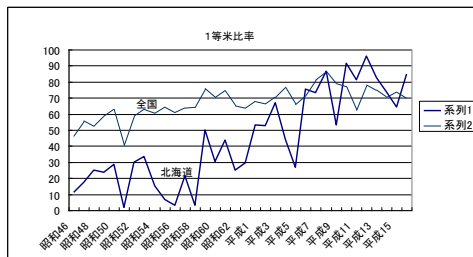
長所

1. アミロース含有率が適度に低く、極良食味である。
2. 収量性が「おぼろづき」「ほしのゆめ」に比べ高い。
3. 割籾がやや少ない。

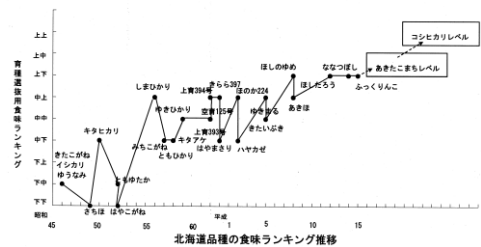
短所

1. 耐冷性が「おぼろづき」「ほしのゆめ」に比べわずかに劣る。
2. 耐倒伏性がやや劣る。
3. いもち病抵抗性が不十分。

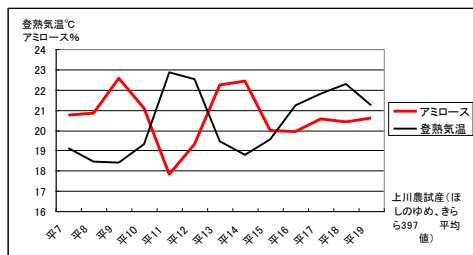
1等米の推移について



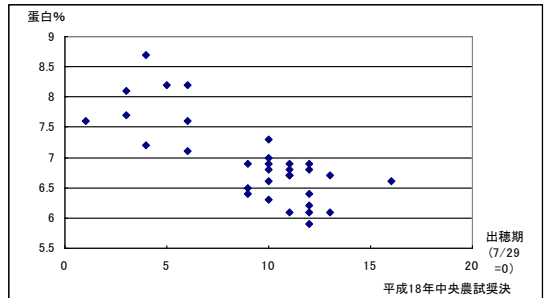
食味ランキング



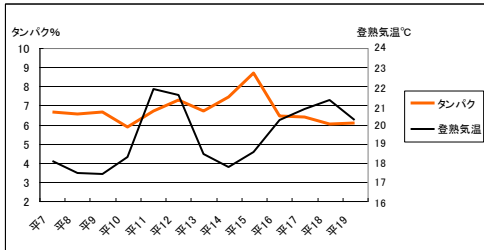
アミロース含量と登熟気温



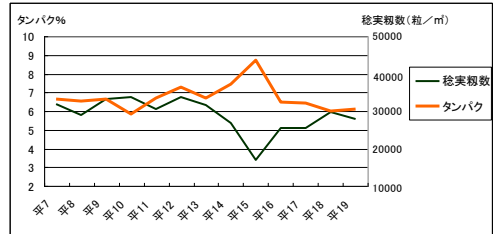
出穂期と蛋白含量



タンパク含量と登熟気温



タンパク含量と稔実粒数



良食味遺伝子の利用

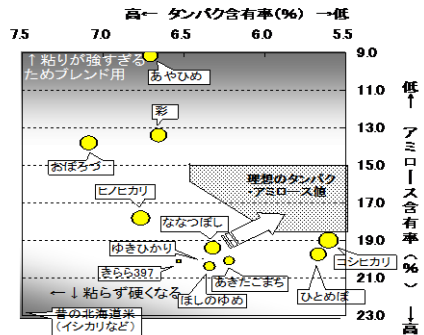
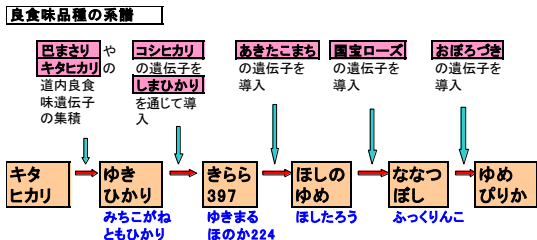


図1 アミロース、タンパク含有率と北海道米および府県米の食味の関係 (○の大きさは食味の良さを表す)

府県品種、北海道品種・系統の分析値

品種名	遺伝子源	アミロース		タンパク	
		平18	平19	平18	平19
おぼろづき	おぼろづき	14.2	13.7	6.3	6.2
ゆめびりか	おぼろづき	16.1	16.1	6.0	6.2
上青455号	国宝ローズ	16.7	15.6	5.9	5.9
北海302号	国宝ローズ	18.3	17.6	5.8	5.5
ななつぼし	国宝ローズ	19.8	19.9	6.0	6.0
きらら397		20.1	20.6	6.1	6.2
ほしのゆめ		20.7	20.6	6.0	6.0
北海鋼308号		20.6	21.1	5.4	4.9
ヒノヒカリ		19.0	18.5	6.8	6.7
ひとめぼれ		19.1	20.3	5.8	6.0
あきたこまち		19.1	20.1	6.0	6.1
コシヒカリ		20.0	19.8	5.7	5.8

今後の戦略

- ・ コシヒカリ以上の食味をめざして
- ・ アミロースの低下、安定性
- ・ タンパクの低下
- ・ より多収、耐冷性、耐病性の向上

