

笑みの絆

交配組合せ : 岐系 120 号/収 6602

交配番号 : 北陸交 14176

系統番号 : 収 7956

試験番号 : (F₅) 4393-7414-5109

* 収 6602 : 収 5820(北陸 178 号)/収 5734

1. 来歴

平成 14 年夏、中央農業総合研究センター・北陸研究センターにおいて、「岐系 120 号」を母とし、「収 6602」を父として人工交配を行った。同年秋に温室栽培により F₁、平成 15 年に温室栽培により F₂、苗代放置栽培により F₃を養成した。平成 16 年 F₄で個体選抜を行い、平成 17 年 F₅以降は系統栽培によって選抜固定を図ってきた。平成 19 年から「収 7956」の系統番号を付して生産力検定試験、特性検定試験に供試した。平成 20 年 F₈から「北陸 225 号」の系統名で関係各県に配付し、奨励品種決定調査に供試しようとするものである。

年 代	平14		平15		平16	平17	平18	平19
世 代	交配	F ₁	F ₂	F ₃	F ₄	F ₅	F ₆	F ₇
養成場所	夏温室	秋温室	春温室	明治 苗放	明治 個選	明治	高田	明治
区分								
栽植系統群数							10	4
栽植系統数 (個体数)	(32粒)	(22)	(600)	(4100)	(2850)	60	18	20
選抜系統数 (個体数)					(60)	10	4	1

2. 特性の概要

北陸 225 号の出穂期は「コシヒカリ」より 1 日遅く、成熟期は「コシヒカリ」より 3 日遅く、育成地では“中生の中”に属する粳種である。移植時の苗丈は“中”、葉色は“中”、葉身形状は“中”である。成熟期の稈長は「いただき」よりやや長く、「コシヒカリ」より明らかに短い“やや短”である。穂長も「コシヒカリ」より短く、「いただき」よりわずかに長い“やや短”、穂数は「コシヒカリ」より明らかに多く“多”、草型は“穂数型”である。耐倒伏性は「コシヒカリ」より強く「いただき」より弱い“やや強”である。粒着は“やや疎”で、芒は無く、ふ先色・ふ色は“黄白”である。脱粒性は“難”である。千粒重は「コシヒカリ」よりやや軽く“やや少”、玄米品質は良質である。収量性は「コシヒカリ」にやや劣る。

いもち病真性抵抗性遺伝子型は“*Pia*、*Pii*”と推定され、葉いもち圃場抵抗性は“やや弱”、穂発芽性は“中”である。DNA マーカー ST10、ST64 および N0708 による判定の結果から、インド型品種「Modan」に由来するイネ縞葉枯病抵抗性遺伝子“*Stvb-1*”は持たないと推定される。

炊飯米は「コシヒカリ」よりやや硬く、粘りが少ないため、形状が崩れにくい。食味の特徴として、「コシヒカリ」より粘りが少なく、やや硬めの食感を持ち、「華麗舞」に比べて、うま味があり、舌触りが良く、滑らかな食感を有している。

3. 試験成績

(1) 一般形質

系統名 品種名	移植時			稈		芒		芒または ふ先色	ふ色	粒着 密度	脱粒 難易	粳糯 の別
	苗丈	葉色	葉身形状	細太	剛柔	多少	長短					
北陸225号	中	中	中	やや細	中	無	一	黄白	黄白	やや疎	難	粳
コシヒカリ	中	やや淡	中	中	やや柔	少	短	黄白	黄白	中	難	粳
いただき	やや短	中	中	中	やや剛	極少	短	黄白	黄白	やや密	難	粳

(2) 生育観察および生育調査成績 (育成地)

移植栽培

系統名 および 品種名	試験 年次	出穂期	成熟期	登熟 日数	稈 長	穂 長	穂 数	倒 伏 程 度	葉 い もち	穂 い もち	紋 枯 病	枯 上 がり
		(月.日)	(月.日)	(日)	(cm)	(cm)	(本/m ²)	(0~5)	(0~5)	(0~5)	(0~5)	(0~5)
北陸225号	平19	8.13	9.21	39	69	18.1	419	0.0	0.0	0.0	0.0	3.0
(標) コシヒカリ	平19	8.12	9.18	37	85	18.9	332	2.5	0.0	0.5	0.0	3.0
(比) いただき	平19	8.15	9.26	42	65	17.6	291	0.0	0.0	0.0	0.0	3.0

注) 基肥 N 4、P₂O₅ 4、K₂O 4kg/10a 穂肥 N 2、K₂O 2.7kg/10a
倒伏程度および葉いもち等の被害は0(無)~5(甚)に分級した。

(3) 収量および品質調査成績 (育成地)

移植栽培

系統名 および 品種名	試験 年次	全 重	精 玄 米 重	同 左 比 率	玄わ ら 重 比 率	屑 米 重 歩 合	玄 米							
							千 粒 重	品 質	腹 白	心 白	乳 白	背 基 白	光 沢	色 沢
		(kg/a)	(kg/a)	(%)	(%)	(%)	(g)							
北陸225号	平19	146.2	52.3	93	56.3	2.4	21.1	3.0	1.0	0.0	0.0	0.0	5.5	5.0
(標) コシヒカリ	平19	143.1	56.1	100	66.1	2.4	21.8	6.0	0.5	3.0	0.5	1.0	5.0	5.0
(比) いただき	平19	148.9	56.1	100	61.6	2.0	24.5	4.0	1.0	1.0	0.0	0.0	5.0	5.0

注) 品質は1(上上)~9(下下)、腹白、心白、乳白、背基白は0(無)~9(甚)、光沢は3(小)~7(大)、色沢は3(淡)~7(濃)に分級した。

(4) 食味試験成績 (育成地)

系統名 品種名	試験年月日 (年.月.日)	調査 人員	総合評価 (-5~+5)	外観 (-5~+5)	香り (-5~+5)	うま味 (-5~+5)	粘り (-3~+3)	硬さ (-3~+3)
北陸225号	平19.11.27	25	-0.56	-0.20	-0.28	-0.48	-0.68 **	0.28
(食) コシヒカリ			-0.28	-0.12	-0.16	-0.32	0.16	-0.04
(参) 華麗舞			-1.28 **	-1.04	-0.44 *	-1.16 **	-1.04 **	0.32

注) 各項目ともコシヒカリを基準(0)として評価した。(食)は食味試験用材料、(参)は異なる圃場の生産力検定試験材料。*、**はt検定により(食)コシヒカリとの差がそれぞれ5%、1%水準で有意。