

農業総合研究センター かわら版

第46号 平成20年11月28日発行

山形県農業総合研究センター 研究企画部

〒990-2372 山形市みのりが丘6060-27

電話：023-647-3510

研究企画部では、編集に関する皆様からのご意見ご要望をお待ちしております。

水稻新品種「山形97号」の食味官能試験急ピッチ

(農業環境研究部)

農業環境研究部では、水稻新品種「山形97号」の食味官能試験が大詰めを迎えています。「山形97号」は、米どころ山形県が日本一美味しい米を目指して開発した極良食味の品種で、現在、平成22年のデビューに向け、関係機関が一丸となって生産、流通、販売など各般にわたる準備を進めています。試験研究機関では、昨年から3か年の予定で栽培研究に鋭意取り組んでおり、施肥量や施肥時期、刈取り時期などの栽培条件が品質・食味に及ぼす影響を解明し、高品質で美味しい「山形97号」の栽培技術確立を目指しています。

米の美味しさは、蛋白質含有率やアミロース含有率、RVA(米の粘り)などの理化学特性とともに、実際に食べてみて判断する官能試験の両面から評価します。理化学特性がいくら優れていても、食べた時にあまり美味しくないお米では、本当の良食味米とは言えず、実際に食べて食味の良否を判断する官能試験が不可欠です。試験成績をまとめる時期も近づいており、これまで毎日1回の官能試験を12時と3時の2回に増やし、急ピッチでデータ蓄積を進めています。

こうした栽培試験や官能試験結果をこまめに積み重ねて解析を加えながら、来年1月には仮栽培マニュアル、そして平成21年度には本栽培マニュアルを策定します。



飼料用米給与豚の食味会が開催されました

(畜産試験場養豚支場)

養豚支場では今年度から飼料用米の給与試験を行っております。11月7日、養豚支場を会場として、豚飼料への適切な配合割合を明らかにするための食味会を開催しました。関係者の方々からパネラーとしてお集まりいただき、飼料用米を0%、15%、30%、45%の配合割合で与えた豚肉の食味評価をしていただきました。

飼料用米については注目度が高いこともあり、会場は90名を超える参加者と、しゃぶしゃぶの熱気で大変賑やかでした。参加者からは、「これが柔らかい」「あれがさっぱりしている」「どれもおいしい」など様々な声が聞かれました。

今後、今回の食味会の結果も踏まえて試験成績をとりまとめていく予定です。



おうとう園土壌における肥料養分の動態

(農業生産技術試験場)

農業生産技術試験場では、県内の主要果樹であるおうとうの樹園地をモデルとして、より環境負荷の少ない施肥を確立するために、施肥が土壌に及ぼす影響や樹体生育・果実収量などを与える影響を調査しています。場内のおうとう園地内に簡易型キャピラリーライシメータを設置し、平成17年10月から浸透した土壌溶液量・養分濃度を2週間毎に測定しています。これまでのモニタリング調査結果から、硝酸性窒素、カルシウム、マグネシウムは比較的浸透しやすく、リン酸、カリウムは浸透しにくい傾向でした。

ここ数年の肥料価格の高騰により、的確な土壌診断を行い、適正な土壌養分を維持するような施肥の重要性がますます高まっています。今後、継続してモニタリング調査を行うとともに、堆厩肥などの有機物資材の効果的な利活用を検討したいと思います。



米粉を利用した加工品の試作アンケートについて

(農業環境研究部)

「地産地消の米粉利用」をテーマとして8月に開催した平成20年度第1回農産加工開発研究協議会において、希望者に試作用米粉を配布し、加工品の試作とアンケートを実施しておりましたが、このたびその結果がまとまりました。

米粉を配布した試作希望者31名より試作品66点の写真とアンケート結果が寄せられました。61%の皆さんが、米粉加工品を作るのは初めてということでしたが、腕によりをかけた力作揃いとなっていました。

米粉の特徴である甘みや「もちもち」とした食感を生かした試作品が報告されておりますが、一方で、製品が固くなりやすい、加水量の加減が難しい等の問題点が出されています。

この結果を受けて、11月20日(庄内会場：鶴岡市農村センター)と28日(村山会場：農業総合研究センター)において第2回協議会を開催し、米粉製品を作る上での課題や技術的な解決方策などについて、講師の先生を交え情報交換を行いました。



山形新品種教室

～農業総合研究センター研究企画部



6 時間目 西洋なし新品種「メロウリッチ」

～豊潤な香りと濃厚な甘さで果物の女王～

背景

西洋なしは県内果樹栽培面積の 10%を占め、山形は西洋なし全国生産量の約 6 割を占めている県を代表する果実である。

しかし、品種構成は「ラ・フランス」に偏重している。

よって、多様な品種構成を目指し、良食味で「ラ・フランス」より早く収穫できる品種の開発が望まれていた。

種子親 「ミクルマス・ネリス」 × 花粉親 「ラ・フランス」

「メロウリッチ」誕生まで

～交配から名称決定まで 24年の道のり～

1984 年
交配・・・選抜を開始
1987 年
定植
1992 年
初結実
1999 年
2 次選抜
2008 年
名称決定、品種登録出願



名前の由来

豊潤な香りのイメージ

メロウリッチ

特性

- ・ラ・フランスより香りや糖度が高く食味が良い！
(西洋なし品種の中では最高ランク)
- ・果皮色が収穫時の黄緑色から可食期には黄色に変わり、食べ頃が分かりやすい
- ・果実表面にサビが多い
- ・収穫期：10月上旬(中生種)
ラ・フランスより 10 日程度早い

糖度高い！



メロウリッチ(左2つ) ラ・フランス(右2つ)



形はラ・フランス
と似ている



糖度の品種間差異 (糖度：1996～2002年度の平均値)