

## 特性のある未利用在来イネ品種の地域活用

農林生産学科 教授

小葉田 亨

### 研究成果の概要

明治初め現在の安来市荒島在の百姓廣田亀治はいもち病や根腐れに強い品種亀治を作出し、明治期西日本において広く普及したものの、その後全く栽培は無くなった。このようなストリーセンスのある品種を利用することは農産物として話題性を持たせることができる。また、今後のコメの新需要の開拓とコストダウンのために粒食のみならず粉食に適した特性のある品種の検索が必要である。そこで昨年度に続き、大学でこれら種子を増殖した。亀治、製麺適性の高い高アミロース米のバラバラ、カレーやチャーハンに適性が高い香り米のバスマテイとサリークイーンの種子増殖を島根大学水田で行ない、亀治 1.8, バラバラ 1.3, バスマテイ 1.0, サリークイーン 1.1kg の種類が得られた。昨年度増殖した亀治の酒造米向け栽培実験が島根県中山間地研究センターによって大田市で 2a の無施肥条件の水田で行われた。その結果、収量(水分 14%)は  $462 \text{ kg} \cdot 10\text{a}^{-1}$  でコシヒカリよりやや少なく、収穫指数(玄米重/全重)は 0.31 でやや収穫率が大きかった。また千粒重が 23.6g であることから比較的粒が大きかった。背が高いため倒伏が見られた。本栽培により 14kg の種類が得られ次年度以降の醸造試験向け栽培の準備が整った。



太田市における酒米向け亀治の無施肥栽培試験での収穫間近の生育状況。背が高く晩稻のため倒伏しやすかった。施肥法の工夫が必要である(中山間地研究センター提供)

亀治、バラバラとインディカ品種タカナリは川本町エゴマの会会員が今後の地域品種としての販売や食品加工をしたいという希望があり配布種子が現地で増殖された。今後もこれらの種子は増殖希望があれば配布し、さらに一部について食品加工試験を行う予定である。

### 社会への貢献・その他

以上の成果を島根県農業技術センターとの意見交換会(2016年1月22日)において発表し、試験場研究者と多用途利用の可能性について意見交換した。本研究で増殖した種子は今後の地域性の高い食品原料および飯米として利用を望む意見が有り、特に酒米としての利用、地域品種としての飯米販売など、地元の農家や加工産業に寄与できる可能性があり今後も種子を提供する予定である。さらに新たな食品原料としての開発が望まれる。