

研究成果の紹介

穂揃期追肥は高温年の品質維持に効果的である

コメの乳白粒、基部未熟粒などの未熟粒や胴割粒（障害粒）の発生は高温障害とされているが、登熟期における追肥により未熟粒や胴割粒が減少した。なかでも穂揃期追肥が食味を維持し、品質改善に大きな効果をもたらすことが分かった。

内 容

乳白粒や基部未熟粒は登熟期の窒素肥効不足によって多発するともいわれている。そこで、北部農技圃場の「コシヒカリ」を用いて登熟期追肥試験を行った。5月29日に稚苗を移植し、出穂期は8月8日であった。登熟期追肥にはNK化成（16-0-16）を用い、穂揃期（+5、出穂5日後以下同様）、傾穗期（+10）、乳熟初期（+15）、乳熟期（+20）にそれぞれ窒素成分で10a当たり1kg施用した。

各区の玄米品質を比較すると、無処理区に比べて各追肥時期で基部未熟、乳白、胴割粒率が低下した（図1）。品位は無処理区が3等上に対し、+5で1等中、+10で2等上、+15で1等下、+20で2等上となり、品位低下が抑制された。

各区の精玄米収量は、+15まで追肥時期が遅くなるにつれて高まったが、玄米中タンパク質含有

率（以下タンパク質）も同様に高まった。タンパク質は+10以降で顕著に高まったが、+5では無処理区から0.2%の増加にとどまり（図2）、食味への影響は小さいと考えられた。

以上のことから、登熟期高温年で品位低下が懸念される際に、食味を落とさず品位低下を抑制するためには、穂揃期（出穂後5日）の10a当たり1kg窒素追肥が効果的であると考えられた。

今後の方針

米中タンパク質含有率には適正域が存在するといわれているため、登熟期追肥区の玄米中タンパク質含有率と食味の関係を精査し、登熟期追肥による食味への影響を確認する。

澤田 富雄（農産園芸部、
前北部 農業・加工流通部）

（問い合わせ先 電話：0790-47-2410）

