

あきさかりの良さを引き出す栽培法

1 はじめに

あきさかりは、平成20年に福井県奨励品種となった新しい水稻品種で、コシヒカリの孫にあたります。短稈で倒伏しにくいことから、作りやすいと好評を得ています。

本技術は、移植時期や、施肥法等を工夫することによって、あきさかりの良さである多収性と良食味、真珠のような光沢を安定的に引き出す栽培法です。

2 あきさかりの良さは、適正な施肥体系で引き出されます。

玄米タンパク質含量を6.0～6.5%にするため、基肥と穂肥を適正に施用します。

目標収量は10aあたり670kgです。

3 あきさかりの良さを引き出す栽培法、3つのポイント

①移植時期

- ・5月中旬から6月初旬

※5月半ば移植コシヒカリより10日以上早く植えます（収穫期が重なるため）（図1）

- ・直播の場合、5月上旬の播種でも収穫期の分散が可能。

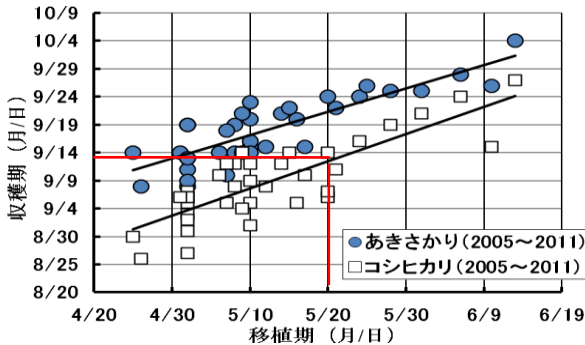


図1 あきさかりの移植適期

③穂肥

- ・出穂期前後の葉色を3.5～4.0程度（葉緑素計の値で32～36）にすることが重要です。
- ・幼穂形成期（穂肥1回目）の葉色をみて、穂肥量を調節しましょう（表）。

表 幼穂形成期の葉色と目安の穂肥量

幼穂形成期の葉色 (括弧内は葉緑素計の数値)	穂肥1回目 (窒素 kg/10a)	穂肥2回目 (窒素 kg/10a)
3.5以下 (32以下)	2	2
3.5～4.0 (32～36)	2	1
4.0以上 (36以上)	1	1

②基肥

- ・茎数を確保し、収量を得るため、基肥重点の施肥体系とします（図2）。

【基準】 窒素6kg/10a（全層施肥）

窒素5kg/10a（側条施肥）

多肥にしても、収量に差はなく、むしろ品質が低下する。

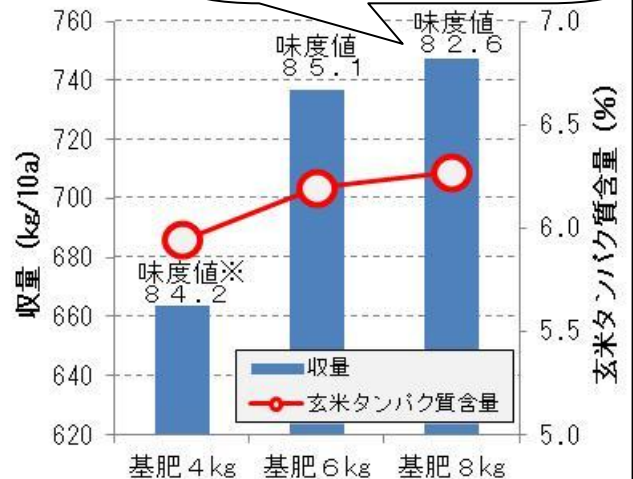


図2 基肥量と収量・玄米タンパク質含量・味度値の関係

注) 試験の穂肥は窒素分2kgを2回施用で統一をしている

※味度値とは、炊飯米の光沢を機械で測定した数値です。味度値が高いと炊飯米の食味や見た目が良くなります。

【留意点】

- ・茎数の多い品種なので、紋枯病に注意します。特に常発田では、必ず防除しましょう。
- ・圃場の肥沃度を考え、基肥量、穂肥量を調節します（多肥にすると、倒伏し品質が低下）。
- ・出穂期から成熟期までの積算気温は、1,070℃程度です。ただし、高温登熟の場合は、籾水分で確認し、適期に収穫しましょう。（農試 作物部 中村真也）