

良食味で収量性に優れる水稲「山形 142 号」の育成

山形県農業総合研究センター水田農業研究所

研究のねらい

近年、高温登熟による米の品質低下が問題となっている。そこで、高温登熟条件下でも品質が低下しにくく良食味で収量性に優れる水稲新品種「山形 142 号」を育成した。

研究の成果

- ① 出穂期は「はえぬき」並、成熟期は「はえぬき」より 1 日早い“中生の晩”のうるち米である。稈長は「はえぬき」よりやや長い“中稈”で、穂数は「はえぬき」並、草型は“中間型”である（表 1、写真 1）。
- ② 玄米千粒重は「はえぬき」より 2 g 程度大きく、「はえぬき」より 10%以上多収である（表 1）。
- ③ 高温登熟耐性は“やや強”であり、玄米品質は「はえぬき」を上回る高品質である（表 1）。
- ④ 食味は炊飯米の光沢・外観・白さ・味が優れ、「はえぬき」に優る良食味である（表 1、図 1）。

表 1 「山形 142 号」の特性（育成地・鶴岡市藤島 標肥 平成 28～令和 6 年）

品種系統名	出穂期 (月. 日)	成熟期 (月. 日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/㎡)	精玄米重 (kg/a)	玄米千粒重 (g)	玄米品質 (1:良~9:悪)	高温 登熟耐性	食味官能試験 総合値
山形142号	7. 31	9. 09	75	19. 1	520	66. 1(112)	24. 0	3. 6	やや強	0. 25
はえぬき	7. 31	9. 10	70	18. 1	529	58. 8(100)	22. 1	3. 9	中	0. 00



写真 1 成熟期の草姿（令和 6 年）

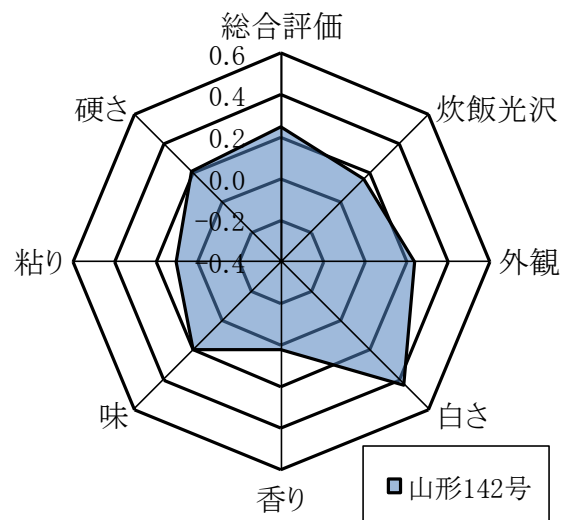


図 1 「山形 142 号」の食味特性
育成地生産力検定試験 平成 28～令和 6 年
食味基準：育成地産「はえぬき」（目盛り：0.0）

問い合わせ先：水稲部 TEL0235-64-2100 e-mail ysuiden@pref.yamagata.jp