

# 高品質・極良食味品種「つや姫」

山形県農業総合研究センター水田農業試験場

## 育成

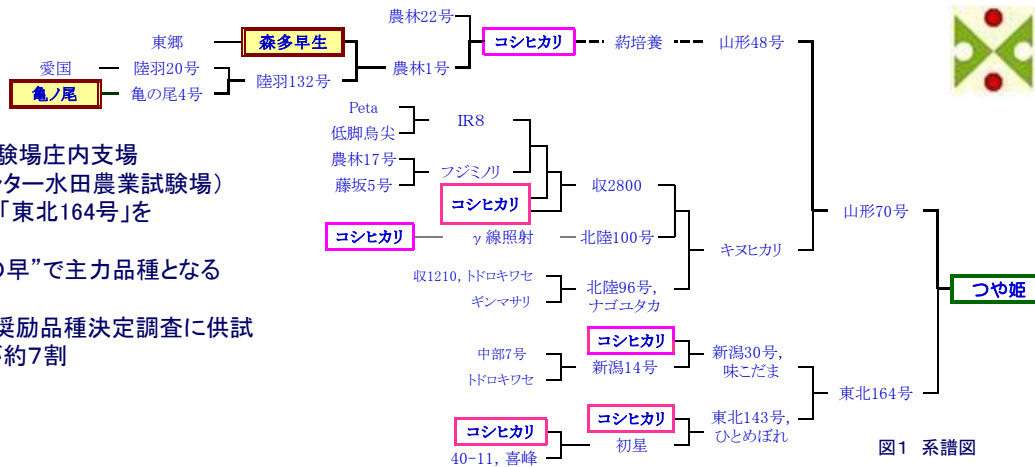


図1 系譜図

- 平成10年、山形県立農業試験場庄内支場（現：山形県農業総合研究センター水田農業試験場）において、「山形70号」を母、「東北164号」を父に人工交配し、選抜・育成
- 育種目標は、熟期が“晩生の早”で主力品種となる良質、極良食味品種
- 平成17年より「山形97号」で奨励品種決定調査に供試
- 遺伝的背景は「コシヒカリ」が約7割
- 品種登録：平成23年8月9日

## 特性

- 熟期：育成地では「コシヒカリ」並の“晩生”
- 稈長・草型：やや短稈・中間型
- 特性
  - ・耐倒伏性“やや強”
  - ・いもち病真性抵抗性遺伝子型“*Pii, Pik*”
  - ・葉いもち、穂いもち圃場抵抗性“強”
  - ・耐冷性“中”
- 収量性
  - ・玄米千粒重：「コシヒカリ」並
  - ・精玄米重：「コシヒカリ」より多収
- 玄米品質
  - ・光沢があり、白未熟粒少なく良好
  - ・「コシヒカリ」より高温登熟性に優れる
- 食味
  - ・炊飯米の光沢、外観（白さ）と味が優れ、極良好

表1 特性

品種名	出穂期 (月・日)	稈長 (cm)	精玄米重 (kg/a)	同左 比率	千粒重 (g)	品質 (1~9)	食味	耐倒伏性	いもち病抵抗性 真性	葉	穂
つや姫	8.13	75	56.7	107	22.1	3.2	+0.4	やや強	<i>Pii, Pik</i>	強	強
コシヒカリ	8.13	91	53.0	100	21.9	3.7	-0.1	弱	+	弱	弱

調査場所：育成地 調査年次：平成14~20年 食味基準：育成地産「はえぬき」

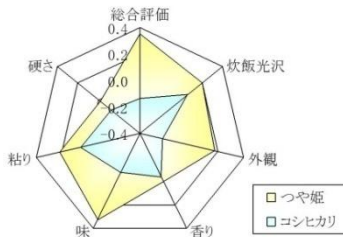


図2 食味官能評価(育成地)  
基準品種：育成地産「はえぬき」  
年次：平成14~20年

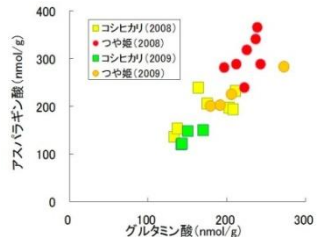


図3 炊飯米の旨みアミノ酸含量  
測定：慶應義塾大学先端生命科学研究所



写真1 稲株標本

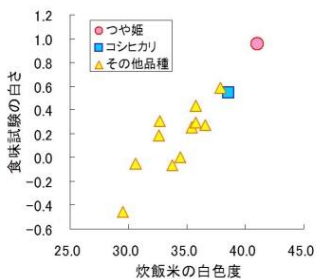


図4 炊飯米の白さ(育成地、平成20年)  
白さ度：分光測色計による値

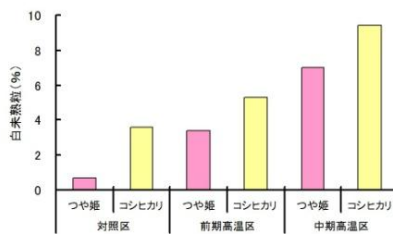


図5 登熟期の高温処理と白未熟粒(育成地、平成20年)  
人工気象室での試験  
対照区：昼28℃、夜20℃ 試験区：昼33℃、夜28℃

セールスポイント：

生産者（耐倒伏性、良質、安定収量）、実需者（高精米歩合、炊き増え、食味）、消費者（食味）の3者にメリット

## 普及

- 平成21年に山形県奨励品種、平成22年より一般作付
- 宮城県、大分県、長崎県、島根県、宮崎県の奨励品種（いずれも産地品種銘柄設定）
- 適地マップ、生産者認定、栽培法限定、出荷基準の4条件をクリアしたものだけ流通
- 平成22年より食味ランキング6年連続特A（平成20、21年産は参考品種で特A）  
（平成24年大分県産は参考品種特A、宮城県産は平成25より3年連続特A、島根県産は平成26より2年連続特A）
- 作付面積は6県で1万4千ヘクタール弱で品種別作付比率13位（平成28年）

