

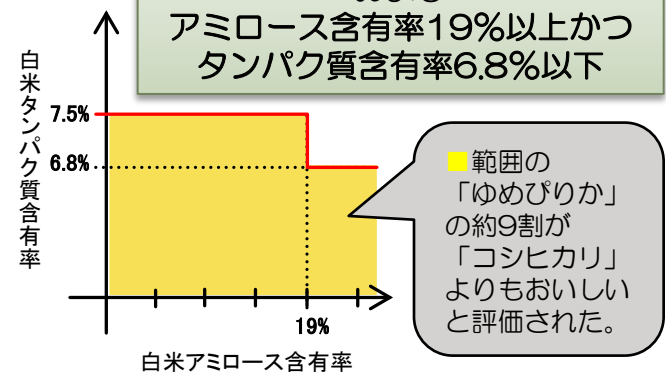
背景

- 「ゆめぴりか」の食味は気象条件の影響で変化しやすい特性があります。
- 今後さらに作付面積が拡大するなかで、高品位な「ゆめぴりか」の安定供給に向けた栽培法が求められます。

成果

1 「ゆめぴりか」の食味管理目標

アミロース含有率19%未満かつ
 タンパク質含有率7.5%未満
 および
 アミロース含有率19%以上かつ
 タンパク質含有率6.8%以下



○ 「ゆめぴりか」がおいしいとされる条件を明らかにしました。

* 「ゆめぴりか」のアミロース含有率およびタンパク質含有率は低いほうが食味が良い。

2 「ゆめぴりか」の栽培指針

「ゆめぴりか」の栽培指針 (一部抜粋)	
対応する栽培管理	
アミロース含有率	アミロース含有率19%未満とするためには、出穂期後20日間の平均気温積算値が430℃以上となるように田植えをする。
タンパク質含有率	タンパク質含有率7.5%未満とするためには、多肥や過度な減肥を避けて施肥標準量*を守る。 *「北海道施肥ガイド2010」に従い算出する。
玄米品質	一等米を生産するためには、出穂期からの平均気温積算値が950~1000℃に達する頃に収穫を行う。

○ 食味管理目標を満たす栽培管理方法を明示しました。



期待される効果

- 年次や地域間における「ゆめぴりか」の品質・食味変動が縮小し、高品位米の安定生産に寄与。
- 生産現場や流通現場において管理指針として活用でき、「ゆめぴりか」のブランド化に貢献。