Central Agricultural Experiment Station & Kamikawa Agricultural Experiment Station

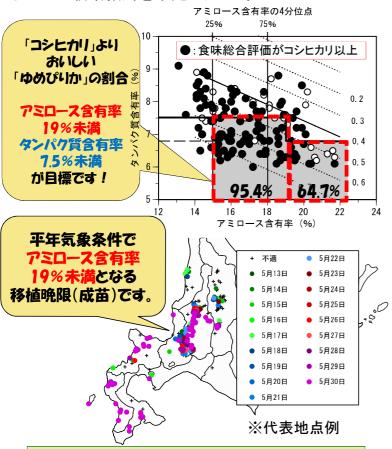
道総研

# おいしい「ゆめぴりか」の作り方

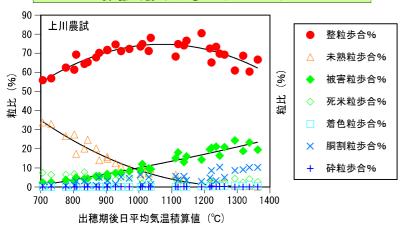
### ~ブランド米生産に向けた「ゆめぴりか」の栽培指針~

#### 1.背景•目的

高水準な品質、食味の「ゆめぴりか」ブランド確立に向けた安定供給のため、「ゆめぴりか」の品質・食味管理目標を検証しました。さらに、この品質・管理目標を達成し、品質、食味の年次や地域間変動を縮小するための栽培指針を策定しました。



### アミロース含有率19%未満を目指して、 移植晩限を守りましょう.

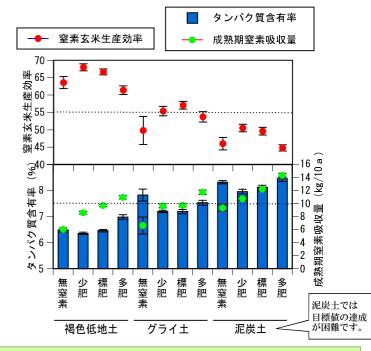


刈り遅れにより品質が低下します。 適期収穫を 心がけましょう。 収穫目安は950~1000℃です。

## 量より質が優先です

「ゆめぴりか」の品質・食味管理目標と栽培指針		
出穗後20日間 日平均気温積算値 <sup>1)</sup>	430℃以上	430℃未 満
アミロース含有率区分	19%未満	19%以上
タンパク質含有率	7.5%未満	6.8%以下
玄米品質	一等米(整粒歩合70%以上)	
成熟期窒素吸収量2)	10kg/10a以下	
窒素玄米生産効率2)	55以上	
目標収量2)	地帯別基準収量から 20kg/10a減じる	
<b>籾数</b> <sup>2),3)</sup>	28,000-32,000粒/㎡	
<b>穂数</b> <sup>2)</sup>	580-650本/㎡	
出穂晩限¹)	出穂期後20日間日平均気温積算値 430℃以上を確保できる日	
移植晩限1)	DVR法により推定した出穂期(平年)が出穂晩限と一致する移植日	
窒素施肥量2),3)	地域の施肥標準量を遵守する	
収穫適期3	出穂期後日平均気温積算値 950~1000℃	

1)アミロース各有率19%未満に対応。2)タンパク質各有率7.5%未満に対応。 3)玄米品質一等米(整粒歩合70%以上)に対応。



#### 窒素施肥量は地域の施肥標準を守りましょう.

農業研究本部 中央農業試験場 生産研究部 水田農業グループ、上川農業試験場 研究部 生産環境グループ 【電話】 0126-26-1518 (代表) 【メール】central-agri@hro.or.jp