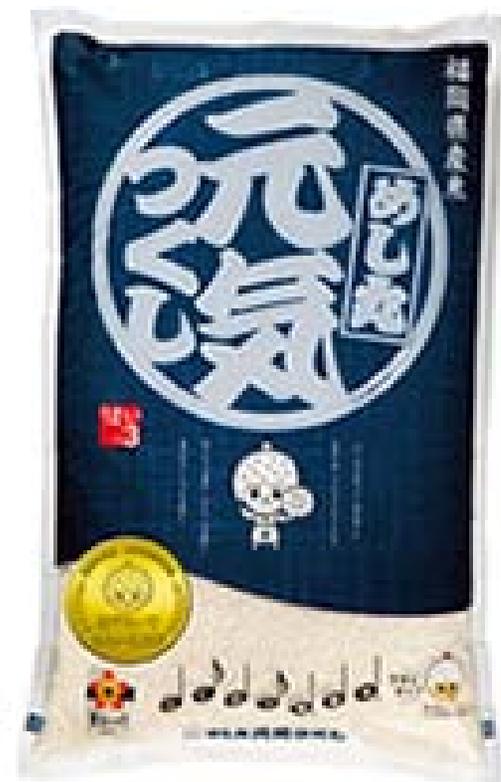


# 温暖化に強い極良食味米 『元気つくし』 の品種開発



福岡県農業総合試験場 農産部



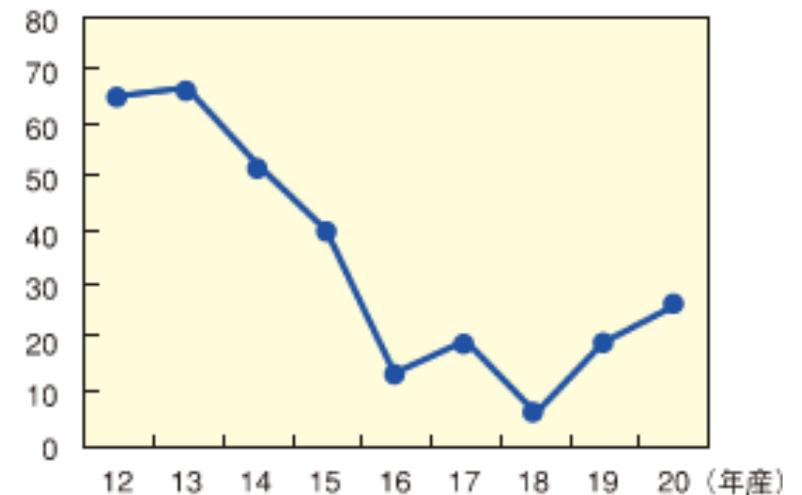
# 1 取組の背景

福岡県では約4万ヘクタールの水田で米を生産。

福岡県下で生産された1等米の比率は、平成16年以降、5年連続して30%未満と低い。

米の品質低下は、地球温暖化による8～9月の気温上昇が要因の一つと認識。

■米※の1等米比率の推移  
(※主にごはん用の玄米を指す)



(資料:九州農政局福岡農政事務所)



# 1 取組の背景

気温上昇による品質低下 = 登熟温度(出穂期～同後20日の平均気温)が27℃を超えると、白未熟粒が増加する。

対策として、現在ある米の栽培方法の変更(移植時期を遅らせるなど)も試したが、各農家が実施しづらく普及せず。また、高温化の進展スピードが速く、この方法では適応できず。

**地球温暖化への適応策として**

**新品種の開発がスタート**

## 2 取組の内容

平成17年から

高温登熟性に優れ

極良食味

の水稻品種を目標として、  
育成を開始し、このような  
特性を持つ品種として

**「元気つくし」**を開発



開発プロセス(交配)

## 2 取組の内容

### 開発時の課題と対応

開発した品種が本当に暑さに強いを見極める必要。

「水稲高温耐性評価施設」で栽培し、暑さに強いかどうか見極めた。35℃の温水を水田に循環させて、稲にとって過酷な暑さを人工的に作り出すもので、総工費1,600万円を投じ設置。



水稲高温耐性評価施設

### 3 取組の成果

「元気つくし」は

高温登熟性 = ‘強’ で白未熟粒の発生が少なく

収量も引けを取らず

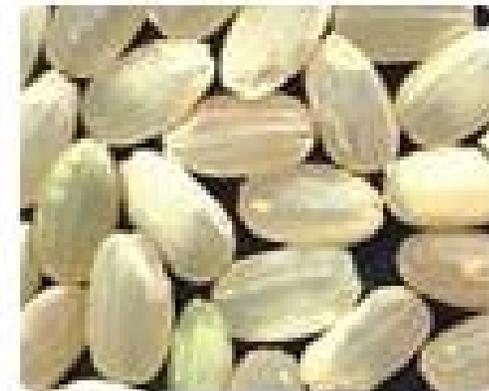
「ヒノヒカリ」より食味が優れた‘極良食味’

の米となった。

H21年に準奨励品種に採用

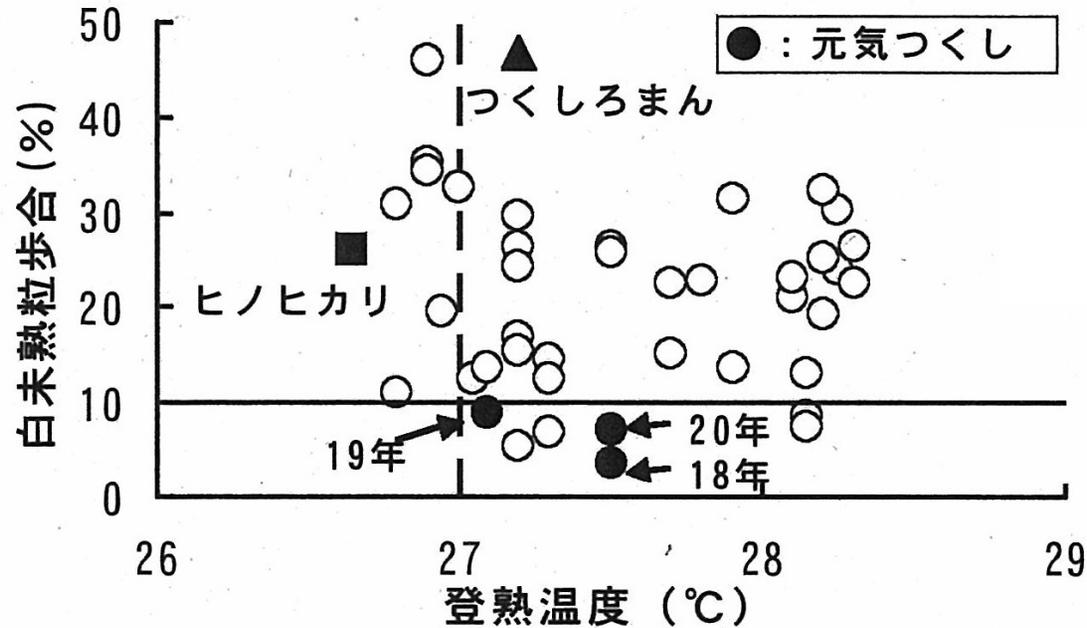


元気つくし



ヒノヒカリ

## 各品種の白未熟粒の発生率(登熟温度別)



- 注. 1) 図中の○は供試した品種、系統  
 2) 白未熟粒は乳白粒、背白粒、基白粒（基部未熟粒）等の総称  
 3) 白未熟粒歩合が10%以下は検査等級「1等」の目安



高温条件下 (27~28°C) でも、「元気つくし」は1等

## 各品種の食味特性

試験 場所	品 種 名	試験 年次	炊飯30分後					冷飯	貯蔵後
			総合	外観	味	粘り	硬さ	総合	総合
農産	元気つくし	17-20	0.32	0.24	0.15	0.30	-0.15	0.53*	0.37
	つくしろまん	17-20	0.30	0.24	0.16	0.32	-0.19	0.67*	0.37
	ヒノヒカリ	17-20	-0.21	0.00	-0.13	-0.24	0.11	0.07	-0.37
筑後	元気つくし	18-20	0.20	0.11	0.08	0.17	0.00	-	-
	つくしろまん	18-20	0.05	0.06	0.02	0.23	-0.23	-	-
	ヒノヒカリ	18-20	-0.15	0.03	-0.06	-0.07	0.14	-	-

- 注) 1. 基準米は同条件で炊飯、冷飯放置および貯蔵した農産部産コシヒカリ(0.00)。  
 2. 冷飯の試験は炊飯後に薬味皿に盛りつけ、常温で5時間放置後に実施。平成20年。  
 3. 貯蔵後の試験は19年産米を玄米で常温貯蔵し、梅雨明け後の平成20年11月に実施。

## 4 今後の展開

現在、「元気つくし」は、「ヒノヒカリ」、「夢つくし」について福岡県で主食用米の3番手。さらに売り込む。

作付け面積は、H21:385ha、H22:1,090haと倍増以上で、H23は3,000haを予定。

温暖化適応対策をきっかけとして生まれ、食味もよいことから、ブランド米として育ちつつある。

FUKUOKA PREFECTURE NEWS 2009. 11 奇数月発行

# 福岡県 だより

通巻11号 / 平成21年11月1日発行  
発行 / 福岡県農業振興センター  
印刷 / 福岡県印刷株式会社



**暑さに強い県産米「元気つくし」が誕生!**

近年の地球温暖化は、私たちの暮らしにさまざまな影響を及ぼしています。日本人にとって大切な主食である米をはじめ、野菜や果物など、毎日の生活に欠かせない食材も例外ではありません。

福岡県でも、地球温暖化により、農作物の品質が低下したり、収量が減ったりするなどの影響が出ています。このため、栽培方法や品種の改良などを進めてきました。その一つが、米の新品種開発。夏の暑さに強いおいしい県産米を安定して生産できるように、平成10年から開発に取り組んできました。

そして誕生したのが「元気つくし」。県内の8産地で栽培を開始し、この秋、初めて販売されます。

「暑さに強くて元気に育つ、おいしい米」。それが各産地の出来であり、「今の時代に元気なパワーを身えたい」という願いも込められています。

今回は、新しい県産米「元気つくし」を紹介します。

FUKUOKA PREFECTURE NEWS

## 図表および写真の出典



福岡県農業総合試験場資料

福岡県ホームページ「福岡県だより」

JA全農ふくれん、JAグループ福岡ホームページ