

コムギ縞萎縮病の抵抗性を強化した「タマイズミ R」の品種特性

利用対象：「タマイズミ」生産者、普及員

硬質小麦「タマイズミ」は多収かつ栽培特性に優れた白粒の品種であり、中華麺への加工適性も良好であることから、本県では 2003 年に奨励品種に採用され、2011 年には 800ha 程度栽培されていました。

しかし、コムギ縞萎縮病の抵抗性が「やや弱」であり、発病により収量が大幅に低下することから、作付面積は年々減少しています。そこで「タマイズミ」の優れた栽培および加工特性を有し、コムギ縞萎縮病にも強い新たな品種を導入し、本県における硬質小麦の安定生産に寄与します。

表 1 コムギ縞萎縮病未発生圃場における「タマイズミ R」の生育収量調査結果（農業研究所内、2015～2017 年産）

品種名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/㎡)	倒伏程度 (0-5)	上麦重 (kg/a)	収量対比 (%)	容積重 (g/L)	千粒重 (g)	含有率 (%)	蛋白質 (%)
タマイズミ R	4.09	5.27	92	9.3	505	0.2	62.2	93	844	40.8	11.1	
タマイズミ	4.09	5.28	98	9.9	456	0.6	66.6	100	857	41.3	10.7	

品種特性（タマイズミとの比較）

- ・ 出穂期は同程度であり、成熟期は 1 日程度早い。
- ・ 稈長はやや短く、穂数はやや多いが、穂長はやや短い。
- ・ コムギ縞萎縮病の抵抗性は「強」で、赤かび病やうどんこ病の抵抗性は同程度とみられます。
- ・ 縞萎縮病未発生圃場で栽培した場合、上麦重はわずかに少ないですが、縞萎縮病発生圃場で栽培した場合、千粒重は大きく、上麦重は 4 割以上多い。
- ・ 製粉歩留はわずかに低く、60%粉の灰分はわずかに多い。



図 1 コムギ縞萎縮病の発生状況（松阪市、2017 年 3 月）

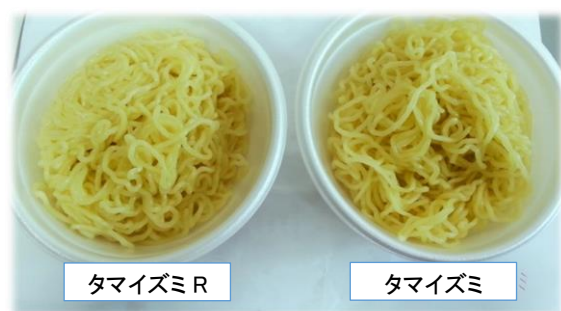


図 2 「タマイズミ R」の中華麺

- ・ 縞萎縮病発生圃場では「タマイズミ R」の導入により、収量の向上が期待されます。
(収量増に伴う蛋白質含量の低下がみられるため、開花期の実肥を適切に実施してください)
- ・ 病徴を示す株が稀に見られますが、発生密度が極めて低いため、収量への影響は限定的です。
- ・ 穂発芽耐性は「タマイズミ」と同様の「やや難」のため、適期に収穫してください。

お問い合わせ先	生産技術研究室 農産研究課 中央農業改良普及センター	大野鉄平 芳尾知也	電話 0598-42-6359 電話 0598-42-6323
参考になる資料	http://www.pref.mie.lg.jp/nougi/hp/74882027005.htm		