

品種解説：「出羽燦々」

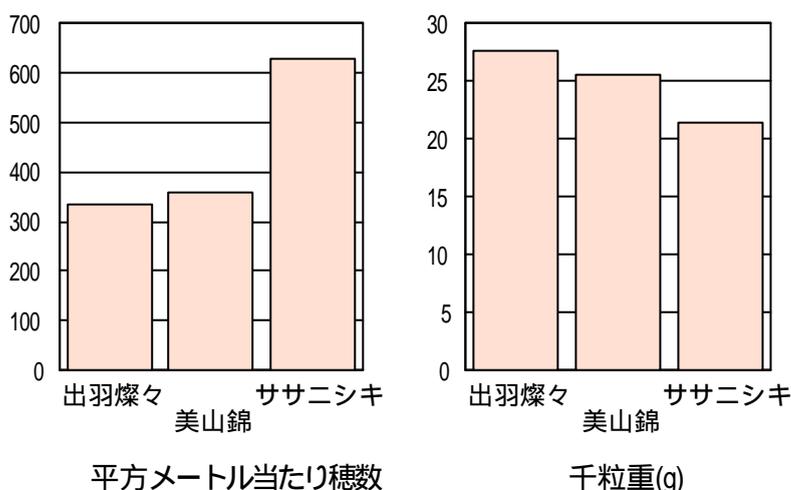
概要：本品種の障害型耐冷性は「美山錦」より優り“強～やや強”である。名前の由来は「山形県が生んだ酒造好適米にふさわしく、印象の強い名前にしよう」と選ばれたのが、「出羽燦々」です。

1．来歴の概要

「美山錦」を母とし、「青系酒 97 号」(のちの「華吹雪」)を父として、1985 年に山形県農業試験場庄内支場で人工交配された。1991 年に「山形酒 49 号」の系統名が付けられ、1997 年に「出羽燦々」として登録された。

2．形態的特性

- ・ 稈 長：「美山錦」より短い。
- ・ 穂 長：「美山錦」並み。
- ・ 穂 数：「美山錦」よりやや少ない、“中稈穂重型”のうるち種である(下図参照)。
- ・ 粒 大：「美山錦」並み、粒厚は「美山錦」並みである。
- ・ 千粒重：「美山錦」より重い(下図参照)。



3．生態的特性

- ・ 出穂期：「美山錦」より2日遅い。育成地では“中生の大粒心白品種”である。
- ・ 収量性：「美山錦」並みかやや劣る。
- ・ 耐倒伏性：“中”
- ・ 葉いもち抵抗性：“やや弱”
- ・ 穂いもち抵抗性：“中”
- ・ 耐冷性：“やや強”
- ・ 穂発芽性：“やや難”

特 性	出羽燦々	美山錦	ササニシキ
耐冷性	やや強	やや強	やや弱
耐倒伏性	中	-	弱
葉いもち抵抗性	やや弱	-	弱
穂いもち抵抗性	中	-	弱
穂発芽性	やや難	難	やや易

4．品質・食味特性

- ・心白発現率が高いため酒造用（もと米）に適する。
- ・蒸米吸水性は美山錦より優り、粗タンパクはやや低い。消化性も良く醸造適性が優れる。

5．適地等

- ・平坦の中山間寄り、中山間の平坦寄りの地帯。

6．基本指標

- ・平方メートル当たり籾数が約 3 万粒を超すと、玄米千粒重、心白発現率、心白率が低下する傾向がみられる。
- ・タンパク質含有率は平方メートル当たり約 2.8 万粒を超すと増加する傾向にある。
- ・このようなことから、高品質の酒米を生産するためには、平方メートル当たり籾数は約 2.7 万粒程度が最適である。
- ・目標とする平方メートル当たり穂数は 320 本で、収量は 10a 当たり 560kg 程度である。

< 参考資料 >

- ・平成 11 年 3 月発行、山形県「稲作指針」など。