

粘りの強い餅ができる新品種「中部糯 110 号」

温暖地中山間地域で栽培されている「ココノエモチ」は、加工した際に硬化が早く、歯切れの良い餅ができますが、硬くて粘りが少なく、食味はやや劣るのが欠点でした。そこで、食味が優れ、かつ栽培安定性が高い糯品種を育成しました。

☆ 技術の概要

1. 「中部糯 110 号」は、1990 年に「愛知糯 91 号」を母とし、「イ糯 64」を父として愛知県農業総合試験場山間農業研究所において人工交配を行い、その後選抜・固定を図ってきた糯系統です。出穂期、成熟期は「ココノエモチ」よりも 2 週間程度、「マンゲツモチ」よりも 1 週間程度遅い“中生の晩”（育成地）に属します。
2. 草型は“偏穂重型”で耐倒伏性は「マンゲツモチ」より強く、「ココノエモチ」と同等の“強”、「ココノエモチ」、「マンゲツモチ」に比べて高い収量性を示します。
3. いもち病真性抵抗性遺伝子型は *Pia, Pii* と推定され、葉いもち圃場抵抗性は“やや強”、穂いもちに対しては圃場抵抗性遺伝子 *Pb1* を持ち“強”、縞葉枯病に対しても“抵抗性”です。
4. 玄米の外観品質は「ココノエモチ」、「マンゲツモチ」に比べ、白度が高く良質です。餅及びおこわの食味は「ココノエモチ」に比べて極良好で、柔らかく、粘りが強い特徴があります。

表 1 中部糯 110 号の特性

系統・品種名	中部糯 110 号	(対)ココノエモチ	(比)マンゲツモチ
出穂期(月日)	8 月 14 日	8 月 2 日	8 月 8 日
耐倒伏性	強	強	中
いもち病抵抗性 遺伝子(推定)	<i>Pia, Pii</i>	<i>Pia</i>	<i>Pik</i>
葉いもち	やや強	やや強	中
穂いもち	強	強	中
縞葉枯病	抵抗性	罹病性	罹病性
精玄米重(kg/a)	71.6	65.9	64.2
外観品質	3.5	4.3	4.5
食味	上中	上下	上下

☆ 活用面での留意点

1. 適応地帯は温暖地の平たん～中山間地域である。
2. 愛知県では、本種を用いた餅、和菓子等の地域特産物の開発が見込まれる。
3. 耐冷性は“やや弱”である。
4. 詳細は愛知県農総試・山間農業研究所(電話 0565-82-2029)へお問い合わせ下さい。

(中央農業総合研究センター 研究管理監 寺島一男)