

第14表 切りもちの煮崩れ調査（育成地）

年度 品種名	2004年		2006年		2007年	
	浮上時間 (分：秒)	煮崩れ の状態	浮上時間 (分：秒)	煮崩れ の状態	浮上時間 (分：秒)	煮崩れ の状態
ふさのもち	4:20	難	9:30	易	3:51	中
ツキミモチ	3:40	易	4:25	中	3:50	中
ヒメノモチ	4:30	難	9:24	中	2:39	難
もちつき日	1月16日		1月18日		2月1日	
試験日	1月30日		2月9日		2月21日	

注1) 試料はもちつき直後ビニール袋に入れ、自然状態で硬化。

2) 試験日前日に試料を縦4cm、横5cm、厚さ2cmの大きさに切り、試験日に沸騰水を入れたビーカーに試料を入れ、加熱した。

3) 浮上時間は、試料投入から一旦沈んだもちが水面に浮き上がった時間。

4) 煮崩れ状態は、浮いたもちを取り出し、崩れた状態を難、中、易の3段階で評価した。

第15表 県内糯品種生産者による栽培・加工評価（2007年）

加工品名	回答 数	評価 項目	評価者数（慣行品種との比較）			評価された点
			優る	同等	劣る	
玄米	5		2	2	1	大粒
精米	6		6	0	0	精米が白い
のしもち	5	総合	2	3	0	色、味、舌触り
		味	2	3	0	
		伸び	2	4	0	
		こし	1	3	0	
赤飯	5	総合	2	3	0	見栄えの良さ
		見栄え	3	2	0	
		味	2	3	0	
かきもち	4	総合	2	2	0	味

注1) 慣行品種：生産者の慣行栽培品種（ツキミモチ、マンガツモチ、ヒメノモチ、こがねもち）。

2) 調査は千葉、香取、海匝、山武、長生、君津地区で糯品種を栽培加工する生産者6人を対象に各生産者が慣行栽培と比較する方法で評価した。

もちの煮上がり時間の特性調査により煮すぎによる煮崩れを回避できる。「ふさのもち」の浮上時間は「ツキミモチ」より長く「ヒメノモチ」と同程度であった。もちの煮崩れの状態は「ヒメノモチ」より崩れやすかったが、対照品種の「ツキミモチ」とほぼ同程度であった（第14表）。

また、2006年には農業総合研究センター職員とその家族を対象に、切りもちの食味試験を行った。調理方法は被験者の自由とし、「ふさのもち」、「ツキミモチ」、「ヒメノモチ」の食味をそれぞれ「良」、「普通」、「不良」で評価した。その結果、「ふさのもち」の食味評価は「ツキミモチ」、「ヒメノモチ」と比べ有意に優れた。「ふさのもち」で特に評価の高かった項目は、伸び、こし、粘りであった（第3図）。

2007年に糯米の栽培と加工販売を行う生産者を対象に県内5地域で「ふさのもち」の栽培・加工評価試験を行った。その結果、精米やのしもちの他、大粒で見栄えの良い赤飯等に良好な評価が得られた（第15表）。

IV 適地及び栽培上の注意

「ふさのもち」は、耐倒伏性が強く、穂発芽しにくい特性をもつことから、これまでの県の糯奨励品種に比べ栽培しやすい品種である。特に耐冷性やいもち病抵抗性に優れることから、全県下で安定した栽培が期待できる。耐倒伏性が強いが、多肥栽培しても精玄米重は増えないので土壤に応じた適正施肥を心がける。耐倒伏性が強いので収穫適期を逸しやすい。収穫の遅れは玄米の胴割れや着色を助長するため、適期収穫を行う。「ふさのもち」はふ先色が赤（登熟初期は淡赤色、後期は赤褐色に変わる）である。この特性は県の奨励品種の「ヒメノモチ」や梗の奨励品種と異なるので品種判別に利用できる。

年次	'94	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05	06	07
関係世代	交配F ₁	F ₂ F ₃	F ₄	F ₅	F ₆	F ₇	F ₈	F ₉	F ₁₀	F ₁₁	F ₁₂	F ₁₃	F ₁₄	F ₁₅
育成者														
長島 正								○						○
西川康之	○													○
林 玲子	○													○
斉藤幸一								○						○
和田潔志	○													○
小山 豊				○				○						
渡部富男	○		○											

第4図 「ふさのもち」の育成従事者

注) 水稲育種研究室の柳田信子, 楫取勝, 石井喜美子, 橋本すみ子, 篠塚敏の各氏には調査, 種子調整及び圃場管理に尽力頂いた。

第16表 移植時期と成熟期及び収量の関係 (育成地)

年度	品種名	播種日 (月・日)	移植日 (月・日)	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	倒伏 程度	精玄米 重(kg/a)	玄米千 粒重(g)	玄米 品質
2006	ふさのもち	4.04	4.25	7.27	9.06	1.5	54.2	22.9	5
	ツキミモチ	4.04	4.25	8.01	9.09	3.1	55.9	20.0	5
	コシヒカリ	4.04	4.25	8.03	9.09	—	—	—	—
	ふさのもち	5.01	5.19	8.06	9.16	1.2	56.7	25.1	3
2007	ふさのもち	4.04	4.25	7.26	8.29	1.1	54.2	23.3	4
	ツキミモチ	4.04	4.25	7.28	9.03	3.4	54.6	19.6	4
	コシヒカリ	4.04	4.25	7.29	9.04	—	—	—	—
	ふさのもち	4.24	5.14	8.03	9.07	0.5	55.9	22.9	3

注1) 施肥は基肥窒素施用量0.6kg/a, 栽植密度は18.5株/m².

2) 倒伏程度は0(無)~5(甚), 玄米品質は1(上上)~9(下下).

V 命名の由来

千葉県が育成した水稲糯品種であることを表すために、房総をイメージする「ふさ」と糯の糯品種であることを表す「もち」を組み合わせて「ふさのもち」と命名した。

VI 育成従事者

「ふさのもち」の育成の従事者は第4図のとおりである。

VII 考察

「ふさのもち」は、玄米が大粒で外観品質が優れ、食味が良く、のしもちなど加工品の評価が高いことなどから従来の奨励品種より優れる。この特性から、もち米として広域に流通するだけでなく、直売所などを販路としたもち加工品としての流通にも期待できる。

千葉県担い手支援課調べ(未発表)によると、県内の直売所におけるおこわや赤飯、のしもち、かきもちなどもち加工品の販売額は全体の20%程度を占め、直売所の主力商品のひとつになっている。もち米生産者にとってもち米の

加工は十分可能であることから、「ふさのもち」は直売所におけるもちの加工販売を通して生産者の所得向上に貢献すると考えられる。

中生品種の「ふさのもち」は、晩生粳品種の「コシヒカリ」より成熟期が5日程度早い。しかし、「ふさのもち」の播種、移植時期を4月25日移植の「コシヒカリ」より20日程度遅くすると、「コシヒカリ」より成熟期は5日程度遅くなった。「ふさのもち」は、播種・移植時期を遅らせても倒伏、収量、粒大、玄米外観品質は良好であった(第16表)。

このように、中生品種の「ふさのもち」は、慣行栽培より晩播しても収量や玄米外観品質が変わらないので、2008年度に奨励品種を廃止された晩生品種の「ツキミモチ」の代替が可能で、「コシヒカリ」の後に収穫を行うことができる。

VIII 摘要

耐倒伏性、耐冷性及びいもち病抵抗性が強く、穂発芽しにくいなど栽培特性に優れ、大粒で玄米の外観品質、食味のよい糯品種を育成するため、1994年に「ココノエモチ」を交配母本に「白山もち」を交配父本として交雑を行った。

この組合せの後代から「ふさのもち」を育成した。2010年に品種登録された「ふさのもち」の特性は以下のとおりである。

1. 「ツキミモチ」より出穂期は3日程度、成熟期は4日程度早い中生の糯品種である。
2. 稈長は「ツキミモチ」より短く、耐倒伏性は強い。
3. いもち病圃場抵抗性は葉いもち、穂いもちとも“極強”、穂発芽性は“やや難”で、耐冷性は強い。
4. 玄米は大きく外観品質は良好で、収量性は高い。もちは色が良好で、良食味である。
5. ふ先色は出穂後は淡赤色で成熟期は赤褐色、成熟期の穎色は茶色である。

Ⅹ 引用文献

赤間芳洋・森元 武・田辺 潔・井上正勝・朱宮昭男・藤井

潔・工藤 悟・小出俊則・遠山孝通・伊藤喜一・伊藤孝司（1988）. 水稲新品種「ココノエモチ」の育成. 愛知県農総試研報20:24-36.

千葉県農林水産部生産販売振課（2009）. 水稲品種別作付比率. 千葉の園芸と農産（平成21年）. 25-26.

米穀安定供給確保支援機構（2010）. もち米に関する資料（平成21年度）. 1-166. 米穀安定供給確保支援機構. 東京.

松本範裕・畠山 武・橋本良一・中谷治夫・田淵志良・中田俊秀・北野 弘・西尾政明（1988）. 水稲新品種「白山もち」について. 石川農試研報. 16:25-38.

社団法人農林水産先端技術産業振興センター（2004）. 審査基準国際統一委託報告書（種別審査基準の国際統一）稲. 1-65. 農林水産先端技術産業振興センター. 東京.

附表 種苗特性分類一覧

形質 番号	形質	ふさのもち		ツキミモチ		コシヒカリ	
		階級	区分	階級	区分	階級	区分
グループ1							
1	葉:アントシアニン着色	1	無	1	無	1	無
3	葉:葉耳のアントシアニン着色	1	無	1	無	1	無
4	止葉:葉身の姿勢(初期観察)	3	半立	3	半立	3	半立
5	止葉:葉身の姿勢(後期観察)	5	水平	5	水平	5	水平
6	出穂期(50%出穂)	2	早生の中	3	早生の晩	3	早生の晩
7	外穎:頂部のアントシアニン着色 (初期観察)	3	淡	1	無又は極淡	1	無又は極淡
8	稈:長さ	4	やや短	7	長	7	長
9	稈:節のアントシアニン着色	1	無	1	無	1	無
10	穂:主軸の長さ	5	中	5	中	4	やや短
11	穂:穂数	5	中	5	中	5	中
12	穂:芒の分布	5	全体	5	全体	5	全体
13	小穂:外穎の毛茸の多少	5	中	5	中	5	中
14	小穂:外穎先端の色(ふ先色)	4	赤	1	白	1	白
15	穂:主軸の湾曲程度	5	垂れる	5	垂れる	5	垂れる
16	穂:穂型	2	紡錘状	2	紡錘状	2	紡錘状
17	成熟期	2	早生の中	3	早生の晩	3	早生の晩
18	穎色	3	茶	1	黄白	1	黄白
19	穎色:模様	1	無	1	無	1	無
20	外穎:頂部のアントシアニン着色	5	中	1	無又は極淡	1	無又は極淡
21	護穎:長さ	5	中	5	中	5	中
22	護穎:色	1	黄白	1	黄白	1	黄白
23	籾:1000粒重(成熟)	6	やや大	5	中	5	中
24	籾:穎のフェノール反応	1	無	1	無	1	無
26	玄米:長さ	5	中	5	中	5	中
27	玄米:幅	5	中	5	中	5	中
28	玄米:形(側面から見て)	2	半円	2	半円	2	半円
29	玄米:色	1	白	1	白	2	淡褐
30	玄米:香り	1	無又は極弱	1	無又は極弱	1	無又は極弱
グループ2							
31	鞘葉:アントシアニンの着色	1	無又は極少	1	無又は極少	1	無又は極少
32	基部葉:葉鞘の色	1	緑	1	緑	1	緑
33	葉:緑色の程度	5	中	5	中	5	中
34	葉鞘:アントシアニン着色	1	無	1	無	1	無
36	葉身:表面の毛茸	5	中	5	中	5	中
37	葉:襟のアントシアニン着色	1	無	1	無	1	無
38	葉:葉舌の形	3	裂形	3	裂形	3	裂形
39	葉:葉舌の色	1	無	1	無	1	無
42	稈:形状	3	半立	3	半立	3	半立
44	雄性不稔	1	無	1	無	1	無
46	外穎:頂部下のアントシアニン着色	3	淡	1	無又は極淡	1	無又は極淡
47	小穂:柱頭の色	1	白	1	白	1	白
48	稈:太さ	5	中	5	中	5	中
50	稈:節間のアントシアニン着色	1	無	1	無	1	無
51	穂:芒	9	有	9	有	9	有
52	穂:芒の色(初期観察)	5	淡赤	1	黄白	1	黄白
53	穂:最長芒の長さ	4	やや短	3	短	3	短
54	穂:芒の色(後期観察)	3	褐	1	黄白	1	黄白
55	穂:2次枝梗の有無	9	有	9	有	9	有
56	穂:2次枝梗の型	2	2型	2	2型	2	2型
57	穂:抽出度	9	穂軸もよく抽出	9	穂軸もよく抽出	9	穂軸もよく抽出
60	外穎:頂部下のアントシアニン着色	5	中	1	無又は極淡	1	無又は極淡
63	胚乳:型	1	糯	1	糯	3	粳
68	障害型耐冷性	7	強	3	弱	7	強
70	穂発芽性	6	やや難	6	やや難	7	難
71	耐倒伏性	7	強	3	弱	3	弱
72	脱粒性	7	難	7	難	7	難
74	いもち病抵抗性推定遺伝子型	1-1	(Pia)	1-3	(Pik)	1-0	(+)
75	穂いもちほ場抵抗性	8	極強	5	中	3	弱
76	葉いもちほ場抵抗性	8	極強	8	極強	3	弱