

奨励品種決定調査等への主な供試系統・品種

埼玉県農業技術研究センター
 水稻育種担当
 水田高度利用担当

(1) 令和5年度水稻本調査供試品種 (案)

なし

(2) 令和5年度多収品種の都道府県知事特認品種決定調査供試品種 (案)

品種名	組合せ		熟期	供試開始年度 ※2	特徴
	母	父			
月の光	黄金晴	F 1※1	中晩生	令5 (昭57 ~60)	多収、穂長が長い、草型は中間から偏穂重型、イネ縞葉枯病抵抗性、穂発芽性やや難
あきだわら	関東188号 (ミレニシキ)	越南176号 (イクヒカリ)	中晩生	令5 (平 17, 18)	多収、草型は偏穂重型、イネ縞枯病罹病性、高温登熟性中、穂発芽性やや難
やまだわら	泉348	関東192号	晩生	令5 (平20)	多収、草型は中間から偏穂重型、イネ縞葉枯病罹病性、穂発芽性やや易、一部除草剤に感受性

※1 F 1 : 青い空×北陸103号

※2 供試開始年度カッコ内は過去の奨励品種決定基本調査実施年度

(3) 令和4年度麦類本調査供試系統

麦種	品種 系統名	組合せ		供試 年度	特徴
		母	父		
小麦	ゆめかおり	西海 180 号 (ニシノカオリ)	KS831957	平 16、 平 24～ 25、 令 4	硬質 ^{※1} 、通常アミロース ^{※2} 、 播性程度 ^{※3} I～II、 穂発芽性「やや難」、 コムギ縞萎縮病抵抗性「強」、 製パン性に優れる。
小麦	ハナチカラ	東山 40 号 (ハナマンテン)	東北 214 号 (ゆきちから)	平 24～ 25、 平 27、 令 4	硬質、通常アミロース、 超強力、播性程度IV、 穂発芽性「難」、 コムギ縞萎縮病抵抗性「強」 パン、中華麺用。
小麦	東山 62 号	東山 46 号	東山 42 号 (ゆめかおり) / 東北 223 号 (銀河のちから)	令 3～4	硬質、通常アミロース、 播性程度IV、穂発芽性「難」、 コムギ縞萎縮病抵抗性「強」 パン、中華麺用。
小麦	タマイズミ R	BC ₂ F ₂ (タマイズミ× ゆめちから)	BC ₃ F ₂ (TM1G1833× タマイズミ)	令 3～4	硬質、白粒、通常アミロース 播性程度 I～II ^{※4} 、 穂発芽性「やや難」 ^{※4} 、 コムギ縞萎縮病抵抗性「強」 中華麺、醤油醸造用。
小麦	中国 176 号	中系 10-28	10Y1-048	令 3～4	硬質、やや低アミロース、 播性程度IV、 穂発芽性「やや難」、コムギ 縞萎縮病 I、III型に抵抗性、 製パン性に優れる。

※1 子実が硬く、一般的にタンパク質含量が多い小麦のこと。生産される小麦粉はパンや中華麺用の強力粉などになる。

※2 アミロースはアミロペクチンとともにデンプンを構成する分子のこと。アミロース合成酵素遺伝子の遺伝子型によって分類されている。アミロース含有率が下がるほど、アミロペクチンが増えるため、低アミロースのデンプンを含む小麦粉が原料である麺などは柔らかさや弾力が大きくなる。

※3 栄養成長期から生殖成長期への生育相を転換する際に一定条件の低温を必要とする性質を秋播き性という。低温の要求程度である播性程度は品種により異なり、I～VIIまで7段階に分類され、数字が大きいほど低温を強く要求する。

※4 タマイズミの特性