

# ヒエ品種 長十郎もち

世界初のもち性ヒエ

## 来歴

半アミロース系統「ノゲヒエ」に $\gamma$ 線照射し、モチ性蛋白質(Wx)が欠失した完全モチ性ヒエを育成した。

## 育成のねらい

岩手県ではヒエなどの雑穀生産を振興している。しかし、ウルチ性のヒエをコメと混合炊飯すると、ヒエの粘弾性が劣り、食味を低下させている。モチ性ヒエが育成されればこの食味低下が起こらないため、需要が拡大することが期待される。

表1 生態的特性と形態的特性

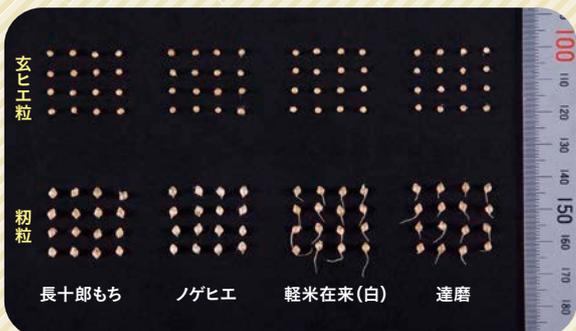
系統名・品種名	出穂日	成熟日	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m <sup>2</sup> )
長十郎もち	8月15日	9月13日	189	17.1	50.8
ノゲヒエ	8月14日	9月12日	196	17.2	42.0
軽米在来(白)	8月 3日	8月28日	160	14.3	63.7
達磨	8月23日	9月30日	124	14.7	26.5



長十郎もち ノゲヒエ 軽米在来(白) 達磨



長十郎もち ノゲヒエ 軽米在来(白) 達磨



長十郎もち ノゲヒエ 軽米在来(白) 達磨

表2 品質特性

系統名・品種名	玄穀粗蛋白質含量 (%)	アミロース含量 (%)	Wx蛋白
長十郎もち	12.0	0	無
ノゲヒエ	11.0	15.5	有
軽米在来(白)	11.8	32.4	有
達磨	12.5	28.5	有

## 品種特性

アミロース含量が0%である初めての完全モチヒエ品種である。出穂期、稈長、穂長、収量性などの主要な農業特性は親の「ノゲヒエ」とほとんど同等であり、穂型、芒長はわずかに異なるが、長稈のやや多収品種である。

## 栽培上の注意

親と同等の長稈であるため、密植・多肥栽培では倒伏が懸念される。周囲にウルチ性のヒエがある場合には、自然交配によりモチ性からウルチ性への改変が懸念される。

品種登録の番号：第22559号 品種登録の年月日：平成25年4月18日