

米生産者及び酒造業者の競争力強化につながる 高温登熟障害に強い多収穫酒造好適米の開発

広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター
生物利用研究部 山崎梨沙, 大場健司, 大土井律之

選抜目標

①多収

530kg/10a未満

530kg/10a以上

②高温登熟耐性

(高温栽培時米の溶出デンプン量)

少

中

多

③心白 (精米特性)

大

中

小

④軟質 (溶出デンプン量)

山田錦未満

山田錦以上

稈長

長

中

短

粒大

小

中

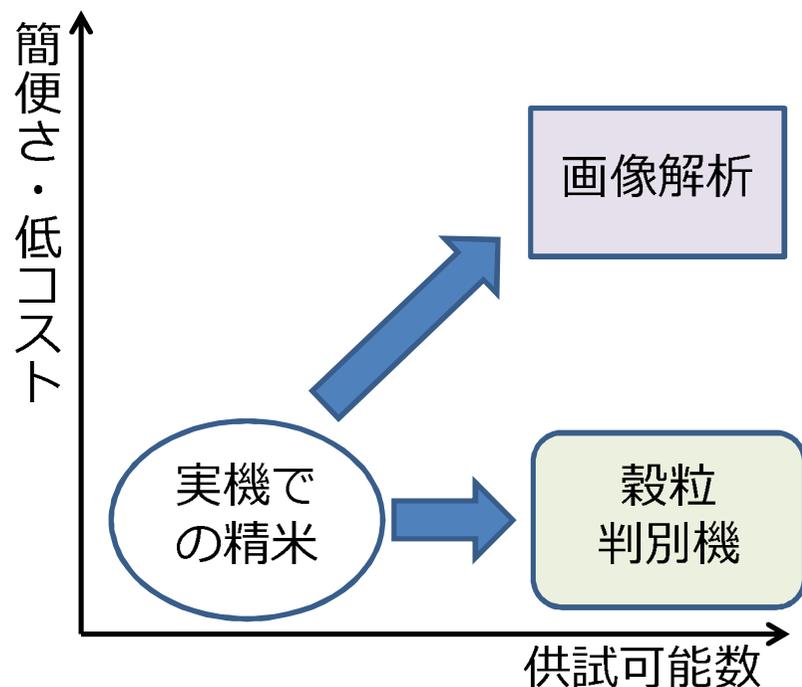
大

目標領域

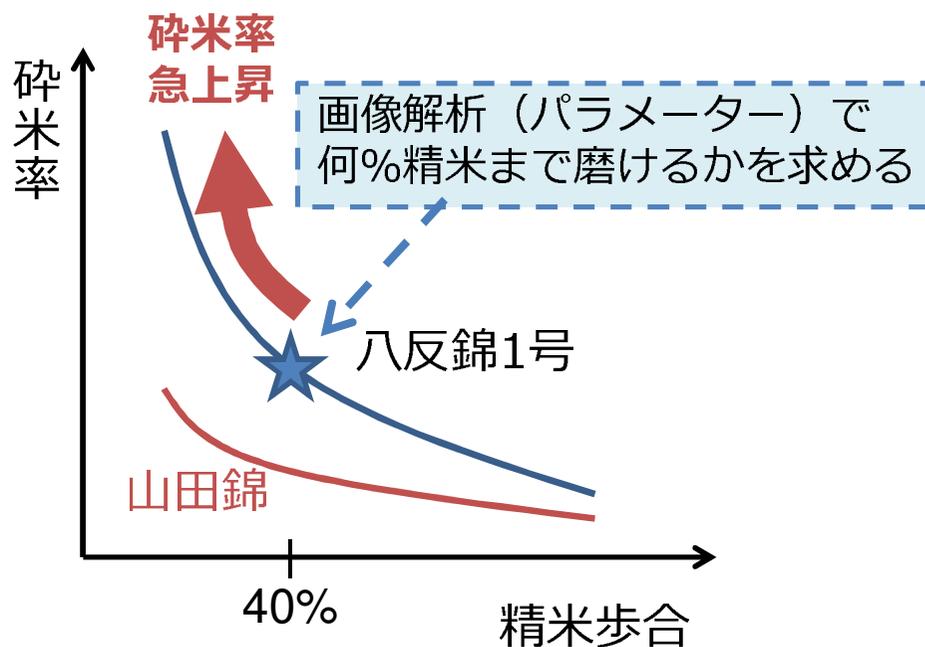
山田錦

多収以外の目標領域に入っていない個体・系統を除外

精米特性による選抜方法の探索について



理想的な成果の形



供試品種
酒米品種

実験方法

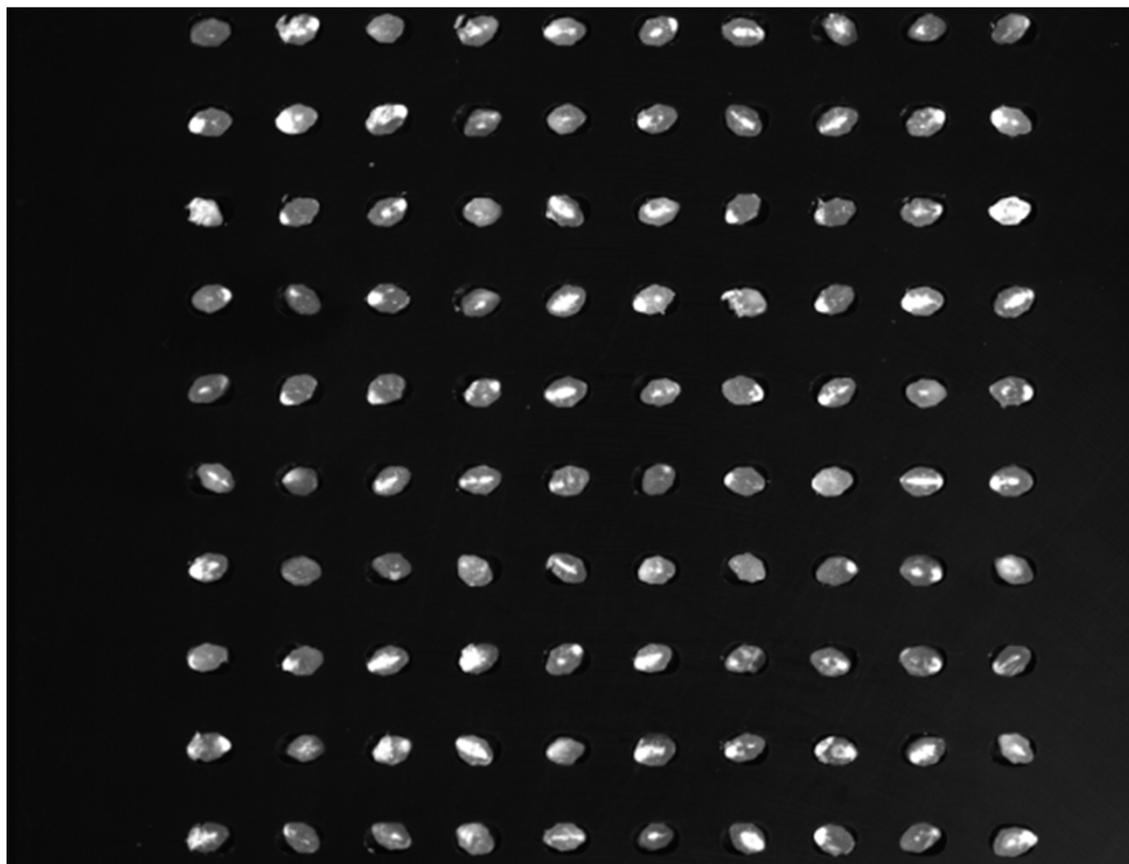
実機での精米特性 (各精米歩合の碎米率) と画像解析
画像解析方法についても詳細な条件決めを行う

精米特性による選抜方法（H27 結果）

【画像解析】

供試品種
酒米品種 4 種類
玄米水分13.8%に調湿

○穀粒切断機を使用
100粒を一度に切断可能



⇒切断面を撮影し，一粒あたりの画像を抽出し，全体及び心白の面積や重心から心白の状態を把握する

【昨年度結果】

精米特性（70%精米での碎米率）について玄米の切断面の画像解析によって予測可能であることが示唆された