

日本水稲品質・食味研究会

Japanese Society for Rice Quality and Palatability

第 8 回講演会 講演要旨集



日時：2016年11月12日（土）～13日（日）

場所：ANA ホリディ・イン リゾート宮崎

宮崎県宮崎市青島 1-16-

共催：九州大学農学部

スケジュール

< 講演会 : 11月12日(土) >

○開会式(あいさつ) 9:00~9:10

日本水稲品質・食味研究会長 松江勇次

○シンポジウム講演(座長:尾形)

9:10~12:10(1講演20分)

テーマ:「国際化を見据えた日本産米の品質・食味研究」その2

- 1.福川泰陽(宮崎県中部農林振興局農業経営課 中部農業改良普及センター)
「宮崎県の施設園芸地帯における水稲生産の課題について」
- 2.松本嗣夫(株式会社宮崎アグリアート)
「有機JASによる循環型水稲栽培への取り組み」
- 3.丹野久(北海道立総合研究機構農業試験場研究部)
「北海道における良質・良食味米の生産と技術開発の現状」
- 4.崔晶(天津農学院 教授、天津市良食味水稲国際連合研究センター首席)
中日の共同研究により水稲の品質・食味向上を推進する
- 5.董明輝(蘇州市農業科学院 研究員)
中国江蘇省における水稲ジャポニカ米品種の品質に関する研究

昼食(12:10~13:00)

| | |
|----|------------------|
| 総会 | 13:00~13:30(30分) |
|----|------------------|

○一般講演

13:30~18:15(発表時間12分+質疑応答3分)

(座長:丹野久)

- 1.香川県における不耕起乾田直播栽培水稲の播種期が収量,品質,食味に及ぼす影響 13:30~13:45
赫兵¹⁾・豊田正範²⁾・楠谷彰人³⁾
愛媛大学大学院連合農学研究科,²⁾香川大学農学部,³⁾天津農学院
- 2.「コシヒカリ」の食味官能評価を高める追肥時期 13:45~14:00
岩澤紀生
茨城県農業総合センター農業研究所
- 3.「ゆめぴりか」の食味に及ぼすアミロース含有率とタンパク質含有率の寄与度と栽培管理指針の策定 14:00~14:15
五十嵐俊成¹⁾・長田亨²⁾
道総研上川農試、²⁾道総研中央農試
- 4.新潟県におけるコシヒカリの高温登熟に対応するための栽培研究 14:15~14:30
佐藤徹^{1)*}・東聡志¹⁾・金井政人²⁾・白矢武士¹⁾・大峽広智³⁾
新潟農総研 作物研究センター,²⁾新潟農総研 佐渡農業技術センター,新潟県新潟地域振興局³⁾

(座長：五十嵐俊成)

5.炊飯米の外観に關与する米成分及び遺傳的要因の解析 14:30～14:45
小林麻子¹⁾・町田芳恵¹⁾・片岡知守²⁾・田村克徳²⁾・富田桂¹⁾
福井県農業試験場、²⁾農研機構九沖農研

6.登熟期間の気温が酒米品種「吟のさと」の玄米品質とアミロペクチン鎖長におよぼす影響 14:45～15:00
上野直也¹⁾・梅本貫之²⁾、長沼孝多³⁾、石井利幸¹⁾
山梨県総合農業技術センター、²⁾農研機構 北海道農業研究センター、³⁾山梨県工業技術センター

コーヒーブレイク 15:00～15:15

7.新潟県の晩生新品種「新之助」の特性について 15:15～15:30
大坪研一¹⁾・中村澄子¹⁾・土田ちひろ²⁾・阿部聖一³⁾・松井崇晃²⁾・石崎和彦³⁾
新潟薬科大学、²⁾新潟県農林水産部、³⁾新潟県農業総合研究所

8.北海道の水稲もち米品種における年次間と地域間差異およびその発生要因 15:30～15:45
丹野久¹⁾、木下雅文²⁾、佐藤毅²⁾
道総研道南農業試験場、²⁾道総研上川農業試験場

(座長：岩澤紀生)

9.水稲の節水栽培における落水期間と収量および食味との関係 15:45～16:00
崔中秋¹⁾、赫兵²⁾、楠谷彰人³⁾
天津市農業科学院水稻研究所、²⁾愛媛大学大学院連合農学研究科、³⁾天津農学院

10.玄米品質が加工米商品にいかに関与するか検証 16:00～16:15
平田孝一
株式会社アイホー炊飯総合研究所

11.多収で酒造適性に優れる水稲新品種「ぎんさん」の育成と利用 16:15～16:30
加藤和直¹⁾、小玉郁子¹⁾、佐藤健介²⁾、柴田智¹⁾、高橋竜一¹⁾、川本朋彦¹⁾
¹⁾秋田県農業試験場、²⁾秋田県観光文化スポーツ部秋田うまいもの販売課

12.中国江蘇省における良食味水稲品種の育種研究 16:30～16:45
王才林 张亚东 朱镇 陈涛 赵庆勇 周丽慧 姚姝 赵凌 赵春芳
江蘇省農業科学院食糧作物研究所

- 13.中国上海市で市販されている精米の粒質および理化学的特性
新田洋司¹⁾・佐藤登代子^{1,2)*}・塩津文隆¹⁾・浅木直美¹⁾
¹⁾茨城大学農学部,²⁾東京農工大学大学院連合農学研究科 16:45～17:00
- 14.軟化水で炊いた飯は米粒内部の孔が小型化し食感が向上する
新田洋司^{1)*}・壺内里枝²⁾・高井政貴²⁾・浅木直美¹⁾・塩津文隆¹⁾
・佐藤祐椰¹⁾・西澤麻佑¹⁾・渡邊さゆり¹⁾
¹⁾茨城大学農学部・²⁾三浦工業株式会社 17:00～17:15
- 15.日本とアメリカにおける水稻収量の算出方法の比較検討
松江勇次^{1)*}・南石晃明¹⁾・山下一仁²⁾・伊東正一¹⁾
¹⁾九州大学大学院農学研究院・²⁾キャノングローバル戦略研究所 17:15～17:30
- 16.アグリエキスパートによる玄米タンパク含有率の予測（津川1号）
渡橋啓介¹⁾・河野元信¹⁾・崔晶²⁾・張欣²⁾・楠谷彰人²⁾
¹⁾株式会社サタケ,²⁾天津農学院 17:30～17:45

[我が社の宣伝]

17:30～18:00

| | |
|-----------|-------|
| ☆タケトモ電機 | 山口陽徳氏 |
| ☆サタケ製作所 | 渡橋啓介氏 |
| ☆ケット科学研究所 | 江原崇光氏 |

| |
|-------------------------------|
| 機器展示（賛助会員） ANA ホリデイ・イン リゾート宮崎 |
|-------------------------------|

懇親会：ANA ホリデイ・イン リゾート宮崎 (18:00～20:00)

<エクスカーション：11月13日（日）>

| | |
|------------------------|-------------|
| ANA Holiday Inn Resort | 9:00 出発 |
| アグリアート | 9:30～11:30 |
| 酒泉の杜 | 12:10～13:30 |
| 宮崎空港 | 15:00 |
| ANA Holiday Inn Resort | 15:30 |