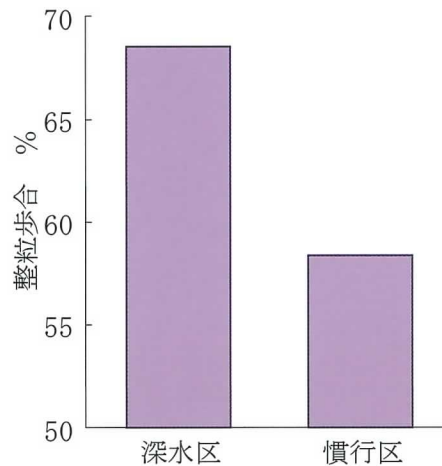
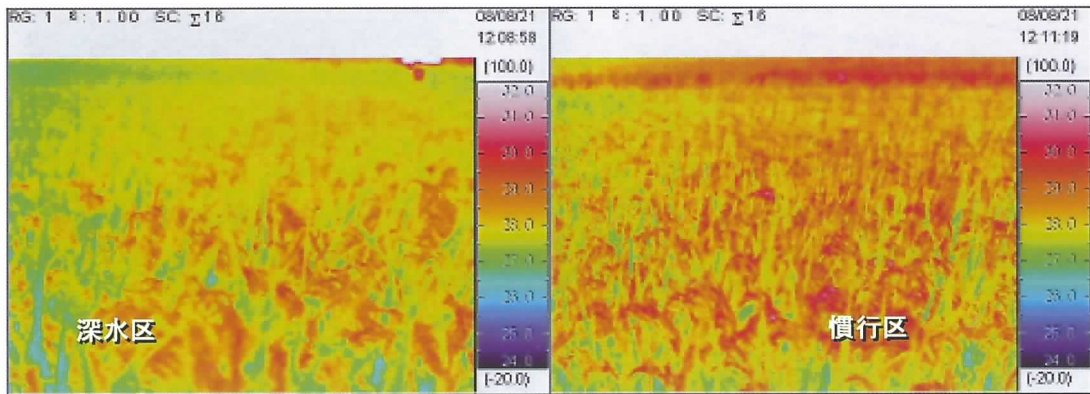


「深水無落水栽培」でV溝直播のコシヒカリはピカピカ



水深と玄米外観品質の関係(2008)

整粒歩合：S社製穀粒判別機により測定した。
 数値が大きいほど外観品質が良い。
 水 深：深水区は20cm、慣行区は10cm。



かんがい水深が成熟期の穂及び葉温に与える影響(2008)

N社製赤外線サーモグラフィによる測定結果(測定2008.8.21.12:00)。
 寒色で表される部分ほど、葉の温度が低い。

不耕起V溝直播栽培(以下、V直)と深水(水深20cm程度)管理を組み合わせた深水無落水栽培により、コシヒカリの外観品質(以下、品質)が慣行栽培より向上することが明らかになりました。近年、夏季の異常高温の影響でコシヒカリは玄米が白濁するなど品質低下が深刻な問題となっています。この方法

による品質向上は、深水で葉の蒸散が活発になり光合成の効率が高まることによりもたらされると考えられます。

水深を深くするこの方法は栽培期間中の落水が不要なV直では簡単に実施でき収量の低下もないことから、コシヒカリの品質向上に極めて有効な技術になると期待されます。(作物研究部)