

## 水稻新系統「ちくし 90 号」について

「ちくし 90 号」は、「西海 250 号」（現在の「にこまる」）と「ちくし 64 号」（現在の「元気つくし」）の交配によるもので、次のような特長があります。

### 【特長】

1. 成熟期は「ヒノヒカリ」より 5～7 日遅い「中生の晩」。
2. 収量は「ヒノヒカリ」より 8～10%多収で、千粒重は重い。
3. 高温耐性は‘強’で、玄米の外観品質は優れる。
4. 炊飯米の食味は、外観、味、粘りともに良好で、「ヒノヒカリ」より優れる良食味。

### 「ちくし 90 号」の特性

品種名 系統名	成熟期	穂数	収量	同左 比率	千粒 重	検査 等級	食味 総合	高温 耐性	いもち
	月・日	本/m <sup>2</sup>	kg/a	%	g				
ちくし 90 号	10. 7	284	53. 5	108	24. 5	1. 9	0. 23	強	やや弱
ヒノヒカリ	9. 30	308	49. 7	100	23. 5	2. 4	-0. 07	弱	やや弱

- 注) 1. 平成 24～26 年農産部成績。  
2. 検査等級は 1～3(1 等上～下)、4～6(2 等上～下)、7～9(3 等上～下)。  
3. 食味総合評価は食味官能試験の総合評価で農産部「コシヒカリ」を基準(0.00)として評価。  
4. 高温耐性は水稻高温耐性評価施設で評価。



玄米の外観品質（左：「ちくし 90 号」、右：「ヒノヒカリ」）

### 【栽培上の留意事項】

1. いもち病にはやや弱いため、種子消毒及び適期防除を徹底する。
2. 近年、トビイロウンカの多発生がみられることから、防除を徹底する。
3. 早期落水にならないよう水管理に留意する。