

暑さに強い米を作る



みどり と パパ と ママ

地球温暖化による高温の影響で米の品質が低下しているのを知っていますか？ 米の全部または一部が白くなった白未熟米の発生が問題になっています。

暑さがデンブンの蓄積妨げ

なぜ、白未熟米はできるのでしょうか。春、田んぼに植

えた稲は、夏になると一斉に穂を出します。穂についている籾は少しずつ膨らんで、籾の中にお米ができます。お米にデンブンが蓄積する時期を登熟期といいます。登熟期に気温の高い日（平均気温が27度以上）が続くと、イネの活性が下がって、お米にデンブンが十分に蓄積されず、白未熟米がでやすくなります。白未熟米は見た目が悪く、味も良くないので、お米が高く売れなく



なります。

このため、白未熟米を減らす栽培方法が考えられていま
す。一つは、登熟期の高温を避けるために、田植えの時期
を遅らせて、イネの登熟期が夏の暑さに当たらないように
する方法です。もう一つは、登熟期間中にイネの栄養状態
が悪くならないように、適切な時期に後から肥料を補って
やる方法です。



暑さに強い新品種も登場

近年、「こころまき」「こいびき」「てんたかく」といった
名前の暑さに強い新しい稲の品種が九州や北陸地方でつく
られています。これらの品種は、登熟期の気温が高くても
白未熟米の発生が少ないといった優れた性質があります。
暑さに強い稲を開発するにあたっては、研究所の中に、水温、
気温が高い田んぼを作ります。田んぼにお湯を流したり、
田んぼの中にビニールハウスを建てたりして、自然条件よ
りもさらに暑い環境を人工的に作
り、それらの中でイネを育てて、
暑さにあっても白未熟米の発生
が少ないイネを選んでいくなどの
地道な努力がなされています。

これらの品種がなぜ暑さに強い
のかは、まだ十分に分かっていま
せんが、近い将来、暑さに強いイ
ネの性質にかかわる遺伝子を見つ
けて、品種改良に利用するといひ、
白未熟米の発生を抑えていこうと
考えています。