

4. 水分 14% 及び 16% の米を普通の俵装及倉庫による貯蔵法に於ては到底 11ヶ年以上貯蔵し得ざれど 15°C 又はそれ以下の温度に於て密封貯蔵すれば、11ヶ年に亘りて食用に差支なき程度に貯蔵し得ることを認むるなり。

## 文 獻

(1) 近藤萬太郎、岡村保、農學研究 第27卷 242

-275 昭和12年3月

(2) 近藤萬太郎 同前誌 第31卷 232-237 昭和14年11月

(3) 近藤萬太郎、寺坂侑視 同前誌 第33卷 197-207 昭和17年1月

(4) 岡村保 第28卷 1-47 昭和12年11月  
文部省科學研究費による業績(昭和19年9月9日  
大原農業研究所)

# 直播稻の多年生化について

吉 岡 金 市

「稻は禾本科に屬する一年生草本なり」とは、吉川祐輝博士著「食用作物各論」の「稻」の辟貞に記載されてゐるところである。そしてそれは何人にも是認されてゐたところである。然るに、吾々は水稻の直播栽培に關する研究の過程に於て、直播稻が多年生化する事實を發見したから、こゝにその概要を報告しておかふと思ふ。

水稻は苗代で育苗して、移植栽培すれば、日本内地に於ては、稻刈後刈株は枯死してしまふ。即ち、稻は一年生作物である。但し刈後高温がつけば、その刈株から新しい蘖子が新生して來て、出穂結實するところがあるところは、早生稻の刈跡に於て認められるところであり、臺灣の如き暖地では、その「再生稻」を收穫することもあることは周知の事實である。稻刈後直ちに稻株を廻り上げて温室に入れておけば、翌春その刈株から新しい蘖子が新生して來ることもよく知られてゐることである。然るにこゝに報告する直播稻の多年生化といふのは、直播栽培された稻が野外の不耕栽培された麥圃の中で越冬して、翌春になつてその刈株から新しい蘖子を出して生長し、移植した稻よりも、その年に直播栽培した稻よりも、よい生育をし、よい稔りをしたといふ事實なのである。この事實は直播栽培の指導試験地たる福岡縣三潁郡川口村、山口政太郎氏の直播田に於て、昭和21年5月發見せられたものである。この直播田には昭和21年5月農林5號を麥間直播栽培し、11月その稻を刈取つた跡へは小麥を不耕栽培したから、稻株は耕起されないでそのまま越冬したわけであ

る。その越冬株から昭和21年5月に新しい蘖子が出て、生長し出穂し成熟したのである。最初これを認めたときは、稻株の中へ落ちこぼれた籾種が發芽したものではないかと思つたのであるが、試みにその株を廻り起して調査してみたところ、前年の刈株から新しい蘖子が出たものであることが明らかになつたのである。而もそれは1株や2株ではなくて、數へきれない程多數あつて、もしも麥の中耕の際稻株を傷害するところがなかつたならば、それだけで栽培の目的を達し得る程多數に出てゐたのである。そこでそれをそのまま生長させたところ、その生育は頗る旺盛であり、分蘖本數が50本にも達するものがあり、その穂も、移植栽培のものよりも、その年に直播栽培したものよりもよい稔りをしたのである。この事實は、理論的にも實際的にも極めて重要であるので、こゝに取敢へずその事實を報告しておくと共に、その研究を進めてその結果は將來詳細報告しやうと思ふ。昭和21年度の冬は比較的暖かかつたので、而もその發見地が九州地方の暖地なので、昭和21年度の特異現象かも知れないと思つて、同一條件の田の移植栽培の稻株についても詳細調査したが、その多年生化は認められなかつたし、又岡山縣地方についてかゝる事實の存否を調査したところ、兒島灣干拓地帯に於ても、水路のほりに自然に生えた稻の刈株からは、翌年新しい蘖子が出てよい稻が出来る事實のあることも明らかになつたのである。そしてそれが直播栽培した稻、又は直播栽培と同様な自然に生えた

稻の刈株から出る特殊の現象であることが明らかになったのである。それがどのやうな環境に於て、どのやうな條件の下に於て越年して多年生化するものであるかについては、今後の研究

に俟たねばならないが、こゝには上記の注目すべき事實だけを報告しておく次第である。

(1947. 5. 28)

## 大原農業研究所創製

- ◎**椎茸種菌** 當所で最新の學理を應用し純粹培養の交配によつて育成した優良品種。菌絲の生育は旺盛、其の發生は早く且つ豐産、良質な種菌がある。(農學研究第3—2卷參照)
- ◎**平茸種菌** 當所で育成した優良菌種。味も形もシメヂと略同様、殆んど凡ての雜木にどんな處でも容易に栽培できる。庭の隅でも畑の端でも。發生が早く春植付ければ秋には茸が發生し極めて豐産、此栽培は經濟的に有望で岡山附近では猛烈な勢で増加して居る。(農學研究35卷參照)
- ◎**農研粉末イースト** 岡山縣食糧營團食糧研究所の依頼により創製したもので生活酵母を多く含み、醱酵膨脹力強く生存期間1ケ年以上甘味の多いパンができ、又比較的冷所(15°C)にても醱酵し得る優秀な粉末イーストである。
- 發賣元 岡山市上石井岡山縣食糧營團食糧研究所(當研究所にて發賣取扱中)
- ◎**種麴(もやし)** 當所で最選した優良種菌で甘酒用、味噌用、醤油用等がある。材料を提供されれば委託加工をする。

[以上申込により當研究所で一般の需要に應ずる]

(配給元 東京都千代田區神田淡路町二ノ九 日本出版配給株式會社)

昭和22年6月20日印刷

[定價拾五圓]

昭和22年6月25日發行

岡山縣倉敷市住吉町758番地

編纂兼發行者 **西門義一**

岡山縣岡山市東中山下40番地

印刷者 **假谷信夫**

岡山縣岡山市東中山下40番地

印刷所 **合同新聞社印刷所**

岡山縣倉敷市住吉町736番地

發行所 **財團法人 大原農業研究所**

振替口座大阪26015番

會員番號 B11501C番

東京都文京區森川町70番地

發賣所 **株式會社 養賢堂**

會員番號 198502番