

北海道米の食味向上と用途別品質の 高度化に関する研究*

技術吏員 農学博士 柳原 哲司**

目 次

第Ⅰ章 緒論

第1節 背景と目的	1
第2節 既往の研究成果	2

第Ⅱ章 北海道の良食味米生産現況と技術目標の設定

第1節 背景と目的	5
第2節 研究方法	5
第3節 結果および考察	6
第4節 小括	11

第Ⅲ章 土壌改良による北海道米食味の高位平準化の検討

第1節 食味向上を目的とした客土試験実施の経緯	13
第2節 客土が水稻生育、収量および産米の食味に及ぼす影響	15
第3節 客土による産米の食味向上要因の総合解析	25
第4節 客土材中ケイ酸の特異性とケイ酸供給源としての役割	26
第5節 良食味米生産のための客土施工基準の策定	34
第6節 小括	38

第Ⅳ章 産地形成推進のための新たな技術開発

第1節 炊飯米の外観評価法の開発と北海道米の評価	40
第2節 米粒中貯蔵蛋白質組成測定法の検討と変動要因解析	48
第3節 北海道もち米の加工適性向上に関する技術開発	55
第4節 北海道米の酒造適性評価	63
第5節 北海道米の低アレルギー化に関する技術開発	70

第Ⅴ章 総 括

第1節 北海道の良食味米生産現況と技術目標の設定	78
第2節 土壌改良による北海道米食味の高位平準化の検討	78
第3節 産地形成を推進するための新たな技術開発	79
第4節 戦略的産地形成への課題と展望	81

第Ⅵ章 摘 要

謝 辞	86
引用文献	87
Summary	92

* 岩手大学審査学位論文

** 北海道立中央農業試験場 (069-1395 夕張郡長沼町東6線北15号)