

「良食味と多様なニーズに対応する米の品種開発と 技術改善の新たな取組み（米セミナー収録）」

天野 洋一，稲津 脩 編

目 次

受託課題「多様なニーズに対応する品種改良並びに栽培技術の早期確立」の立ち上げ	天野 洋一…………… 1
I 育種の素材	
1. 稲育種の現状	佐々木忠雄…………… 3
2. 北海道の系統・品種と系譜	沼尾 吉則…………… 7
3. 糯品種の素材と育種の今後	平山 裕治……………15
II 育種の技術	
1. 大型温室を利用した世代促進技術	田中 一生……………21
2. 耐冷性の素材と育種戦略	木下 雅文……………27
3. バイテク技術の稲育種への適用	木内 均……………31
III 良質米に向けた新たな選抜技術	
1. 米の食味に関するDNAマーカーの開発と利用	佐藤 毅……………35
2. 新たな理化学的測定による食味評価法	五十嵐俊成……………47
3. 炊飯米の外観とその測定法	柳原 哲司……………55
4. もち生地の物性と色の評価	中森 朋子……………61
IV 良食味米および酒米の生産技術	
1. 泥炭地での圃場改善による良食味米生産技術	北川 巖……………67
2. 食味ランキング特A産地形成支援のための肥培管理技術	中辻 敏朗……………73
3. 北海道における酒米の生産技術	丹野 久……………77
V 総合討論	
1. 総合討論とまとめ	
1) 総合討論	稲津 脩(座長)……………85
2) まとめ	菊地 治己……………87
2. 平成米ルネッサンスその開かれた道	稲津 脩……………89
3. 良食味育種へ期待するもの～「水稻良食味育種への熱い思い」～	長内 俊一……………97