



雑穀類の優良系統選抜および保存 1 アワ

雑穀とは、一般に米、麦以外のアワ、ヒエ、キビなどのイネ科穀物の総称です。近年、雑穀類は機能性食品として見直されるとともに、アトピーに悩む人たちの間では、米に変わる食品として注目されています。一方、徳島県における雑穀類の栽培は、山間部でわずかに行われていますが、栽培の実態等は十分に把握されていませんでした。

そこで、農業研究所中山間担当（池田分場）では、県内で栽培されている雑穀類の品種の保存と、優良な系統の選抜を行ってきました。

アワの系統	特 性	()内は6月上旬播種時の成熟期
池田系	中生(9月中旬)	長穂・着粒程度中・穀粒色は乳白色
祖谷系	早生(8月下旬～9月上旬)	長穂・着粒程度粗・穀粒色は淡黄色
木沢系	早生(")	短穂・着粒程度密・穀粒色は淡黄色

<アワのもつ成分>

アワには、鉄分やカルシウム、カリウム、食物繊維が多く含まれており、鉄分は玄米の2倍以上、カルシウムは1.5倍程含まれています。

なお、加工適性を検討するため、アミロース含量について調べた結果、3系統とも「もち」系でした。

(アワ祖谷系の穀粒)



<アワの栽培>

冷涼、湿潤な土地には不向きですが、やせた土地でも栽培可能で干ばつにも強い雑穀です。穂ずれによる被害が大きいため風当たりの少ない所を選ぶようにします。



アワの穂

(左より木沢系、池田系、祖谷系)

[土づくり (1 a 当たり)]

完熟堆肥100kg, 苦土石灰8kgを深さ15cm程度すき込んでおく。

[施肥量 (1 a 当たり分量)]

窒素0.5kg リン酸0.8kg カリ0.5kg, 全量元肥とする。

[播種・収穫・乾燥調整]

播種	播種時期	畦幅(cm)	まき溝(cm)	株間(cm)	覆土(cm)	1 a 当たり播種量
1条播	6月上旬	60内外	10～15	2～3	1.5～2	130g
収穫	茎葉と穂が黄変し、穂が傾き垂れたら収穫する。					
乾燥	穂のみか上部60cm位を刈取り、屋内等で3～4日吊し筵上で棒で打つ等して脱穀。					
調整	種は小粒のため土砂等が混入しないよう穂のみを扱う。2～3日乾燥後貯蔵する。					

問い合わせ先

徳島県立農林水産総合技術支援センター

農業研究所

中山間担当

TEL (0883) 72-0239

FAX (0883) 72-6868

<http://www.green.pref.tokushima.jp/nogyo>