



雑穀類の優良系統選抜および保存 2 タカキビ

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、アレルギ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。

タカキビの系統	特 性	()内は6月上旬播種時の成熟期
池田系	晩生(9月上旬)	短穂・やや長稈・穀粒色は赤茶色
祖谷系	晩生(9月上旬)	短穂・やや長稈・穀粒色は赤茶色
穴吹系	やや早生(8月下旬)	長穂・長稈 穀粒色は黒

< タカキビのもつ成分 >

タンパク質や食物繊維が多く含まれており、玄米に比べカリウムは1.8倍、カルシウムは1.5倍含まれています。

また、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。

(タカキビの穀粒)



< タカキビの栽培 >

草丈が長いため、風に弱く倒伏しやすいので、風当たりの少ない所を選ぶようにします。

[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。

(タカキビの穂)

[播種・収穫・乾燥調整]

播種	播種時期	畦幅(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	15~30	2~3	450g
収穫	穂の7割が黒変したときに収穫を行い、上部は後熟させる。				
乾燥調整	穂首から刈り取り、吊り下げる等1週間位日乾する。乾燥は爪で容易に粉状になるまで行う。脱粒後、風選したものを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>