



雑穀類の優良系統選抜および保存 3 ヒエ

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。

ヒエの系統	特 性 ()内は6月上旬播種時の成熟期		
祖 谷 系	中生(9月中旬)	穂は紡錘形	穀粒色は灰色
シコクビエ系	晩生(9月下旬)	穂先が割れている	穀粒色は橙色



(ヒエ祖谷系の穂)



(祖谷系の穀粒)



(シコクビエ系の穀粒)

< ヒエのもつ成分 >

ヒエには、食物繊維やリンが豊富に含まれており、玄米に比べ脂質は1.4倍、亜鉛は1.5倍含まれています。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、2系統とも「うるち」系でした。

< ヒエの栽培 >

〔 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 当たり成分量) 〕

〔 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	18~21	2~3	1.5~2	130g
収穫	茎葉が黄変し始めたら収穫する。(手で静かに握って脱粒するとき)					
乾燥調整	穂首から刈取り, 5~7日乾燥後脱穀し, 2~3日乾燥させ貯蔵する。					

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>