



雑穀類の優良系統選抜および保存 4 コキビ

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。

コキビの系統	特 性 ()内は6月上旬播種時の成熟期		
池田系	極早生(8月中旬)	穀粒色は黄色	やや短穂，短稈
池田系黒系	中生(8月下旬)	穀粒色は褐色	やや短穂，やや長稈
三好系	中生(8月下旬)	穀粒色は乳白色	長穂，長稈
新山系	極早生(8月中旬)	穀粒色は黄褐色	短穂，やや長稈



<池田系>



<池田系黒系>



<三好系>



<新山系>

<コキビのもつ成分>

たんぱく質，亜鉛などを多く含み，玄米に比べ亜鉛は1.5倍，銅は1.4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，全て「もち」系でした。

<コキビの栽培>

やせた土地でも栽培可能で，干ばつにも強い雑穀です。

<コキビの栽培>

〔土づくり(1aあたり)〕

〔完熟堆肥 100kg，苦土石灰 8kg を施用し
深さ15cm程度すき込んでおく。〕

〔施肥量(1aあたり分量)〕

〔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)	1aあたり播種量
1条播	6月上旬	60内外	10~15	2~3	1.5~2	150g
収穫	茎葉が黄変し始め穂先が5分程度完熟した頃。脱粒しやすく適期は短い。					
乾燥調整	穂首から刈取り，吊り下げ数日乾燥。棒で打つ等脱穀し，2~3日乾燥させて貯蔵する。					

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>