

1 行目に記載：■原著論文（報文）←「■原著論文（報文）」「■原著論文（ノート）」「■総説」「■解説」  
「■オピニオン」「■現場からの報告」「■ニュース」「■資料」「■その他」の区別を記入（10.5pt MSゴシックで左寄せ）

## 原稿作成要領（和文）の概略および作成見本

↑表題は16pt, 折り返したらセンタリング

←副題は10.5pt, 副題の左右にハイフンなどは記さない

1行あける

### Guidelines for Preparing Manuscripts

↑英文表題は10.5pt, 折り返したらセンタリング

←英文副題は9pt, 表題も副題も頭は大文字（前置詞等を除く）

1行あける

農村 太郎<sup>1</sup> 計画 花子<sup>2\*</sup> Robert BROWN<sup>3</sup> ←10.5pt

Taro NOUSON<sup>1</sup> Hanako KEIKAKU<sup>2\*</sup> Robert BROWN<sup>3</sup> ←9pt

**要旨：**茨城県産米は従来より、整粒歩合、千粒重、粒厚、1等米比率が低いことが指摘され、改善が要望されていた。そして、茨城県等では2004年から「買ってもらえる米作り」運動（以下「運動」）を展開している。本研究では、…

および食味関連形質は、おおむね良好であったと考えられた。

**キーワード：**アミロース含有率、コシヒカリ、千粒重、タンパク質含有率、粒厚。

**Abstract:** We investigated some palatability properties of Ibaraki rice cv. Koshihikari, specially examining the correlation of palatability with grain weight and thickness. We investigated the rice from …

of Ibaraki prefecture of 2005 used in this study seemed to have a high palatability.

**Key words:** 100-grain weight, Amylose content, Brown rice thickness, Koshihikari, Protein content.

### 緒言

茨城県の稲作は、作付面積が全国で第6位〔78300ha（2005年）〕、生産量が全国で第3位〔1204億円（2003年）〕であり、県農業生産額に占める割合は29%にもものぼっている（茨城県農林水産部 2005a）。しかし、…  
ることを目的とした。

### 材料と方法

茨城県内各地で品種コシヒカリ…

<sup>1</sup>△△県整備部都市計画課 <sup>2</sup>○○大学工学部 <sup>3</sup>College of Agriculture, University of Kaigai

<sup>1</sup> Maintenance Division City Planning Section, Sankaku Prefectural Government <sup>2</sup> Faculty of Engineering, Marumaru University <sup>3</sup> College of Agriculture, University of Kaigai

Corresponding Author\*: hanako\_keikaku@eng.marumaru.ac.jp

←著者所属は、最下行にテキストボックスを置き、その中に表を組んで罫線を上だけに設置。本文から1mm以上空ける。両端前えて8pt、行間は固定値11pt。和文と英文の間で改行。英語表記は斜体とする。なお、外国語圏に所属している場合は和文所属部分を外国語で記述してもよい。改行後、コレスポンディング・オーサーのメールアドレス（投稿後、数年間は使い続けられるもの）を記述する。すべて半角で、コロン（:）のあとに半角スペースを挿入する。ハイパーリンクにしないこと。

年 月 日受理。

1 10 反復で調査した。

2

## 3 結果

4

5 調査水田における篩目の幅は1.8~1.9mmの範囲にあり、1.9mmを採用した水田が半分を占めた(表1)。また、  
6 2水田を除く水田で、運動で推進している1.85mmよりも…  
7 タンパク質含有率、アミロース含有率との間に有意な相関関係は認められなかった(図1)。

8

## 9 考察

10

11 近年、茨城県等が推進している「買ってもらえる米づくり」運動などでは、高品質米の生産・出荷において玄  
12 米の粒厚を厚くする必要性が強調されており(佐々木・乗鞍 2003, 新田ら 2004), 粒厚と食味…  
13 炊飯米の食味の良・否が、細繊維状構造や網目状構造などの微細骨格構造によってもたらされる食感などの影響  
14 を受けることも知られている(松田ら 1993)。今後は、玄米の粒重・粒厚と炊飯米表面および内部の微細骨格構  
15 造等との関係についての解明がまたれる。

16

## 17 謝辞

18

19 本研究の遂行にあたり、根本善仁門氏、根本善太郎氏には水田での実地調査にご協力いただく…。ここに記し  
20 て謝意を表す。本研究の一部 JSPS 科研費 JP〇〇〇〇〇〇〇〇による。

21

## 22 参考文献

23

### 24 雑誌の場合

25 藤川智紀・高松利恵子・中村真人・宮崎毅 2007. 農地から大気への二酸化炭素ガス発生量の変動性とその評価。  
26 土肥誌, 78, 487-495.

27 Panno, S.V., Hackley, K.C., Kelly, W.R., and Hwang, H.-H. 2006. Isotopic evidence of nitrate sources and denitrification in the  
28 Mississippi River, Illinois. J. Environ. Qual., 35, 495-504.

29

### 30 逐次刊行物の場合

31 Dahlgren, R.A., Saigusa, M., and Ugolini, F.C. 2004. The nature, properties and management of volcanic soils. Adv. Agron.,  
32 82, 113-182.

33

### 34 単刊書の章の場合

35 松森堅治 2005. 地理情報システムを用いた窒素負荷予測モデル. 波多野隆介・犬伏和之編著・環境負荷を予測す  
36 る, p. 60-79. 博友社, 東京.

37 Roberts, D., Scheinost, A.C., and Sparks, D.L. 2003. Zinc speciation in contaminated soils combining direct and indirect  
38 characterization methods. In H.M. Selim and W.L. Kingery (ed.) Geochemical and hydrological reactivity of heavy metals in  
39 soils, p. 187-227. Lewis Publ., Boca Raton.

40

### 41 単刊書で引用ページを示す場合

42 西尾道徳 2005. 農業と環境汚染, p. 148. 農文協, 東京.

43 Kyuma, K. 2004. Paddy soil science, p. 66. Kyoto Univ.Press, Kyoto.

44

### 45 ウェブ情報の場合

46 野菜茶業研究所 2006. 野菜の硝酸イオン低減化マニュアル.

47 <http://vegetea.naro.affrc.go.jp/joho/manual/shousan/index.html> (2020年9月28日閲覧)

48

### 49 特許の場合

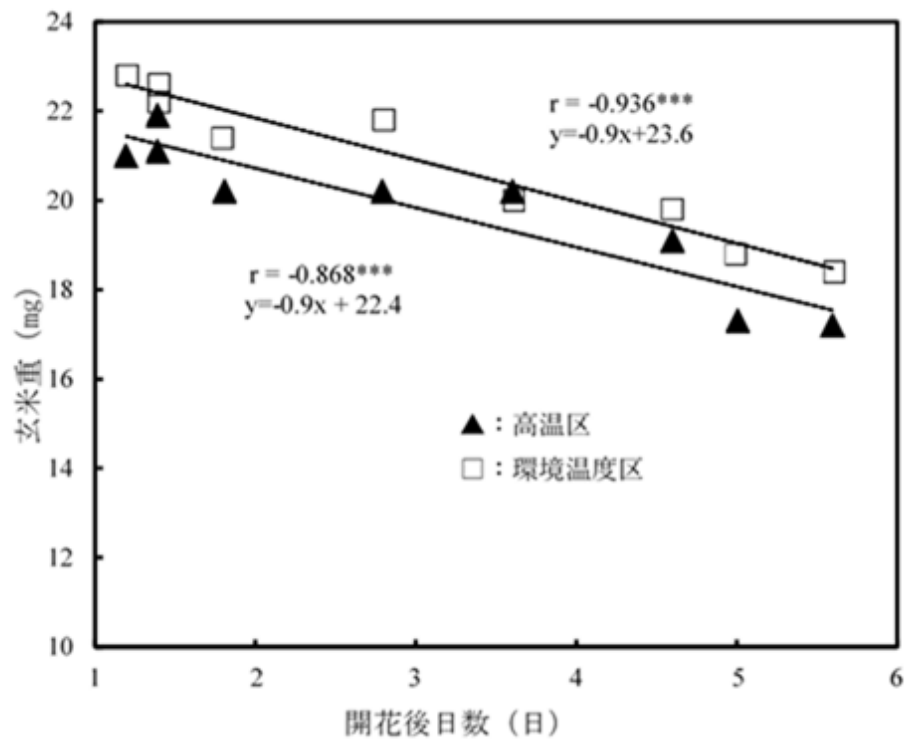
50 鎌田淳・丸岡久仁雄・畑克利・浅野智孝・池田隆夫・東野信行・飯塚美由紀・富樫直人 2010. 有機肥料およびその  
51 製造方法, 特開 2010-241637 (発明者が3名以上の場合は省略も可)

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16

表1 水稻品種コシヒカリにおける登熟期における気温の差異が穂の諸形質におよぼす影響.

品種	登熟期の気温	穂重 (g)	登熟歩合 (%)	玄米1粒重 (mg)
コシヒカリ	環境温度	2.7	90.0	22.0
	高温	2.5 ns	82.6 ***	19.9 *
キヌヒカリ	環境温度	2.8	88.5	21.1
	高温	1.9 ***	57.9 ***	13.6 ***

\*, \*\*\* : 環境温度区との比較で1, 0.1%水準で有意差あり. ns : 有意差なし.



17  
18  
19  
20

図1 水稻品種コシヒカリにおける登熟期における気温の差異が開花後日数と玄米重との関係.

\*\*\* : 0.1%水準で有意.