

硬質小麦「ゆめあかり」の品種特性について

～倒伏に強く、多収で、パン・中華めんへの加工に適した硬質小麦新品種を開発～

伊藤幸司（農業総合試験場 作物研究部 作物研究室）

【平成27年2月16日掲載】

【要約】

パン・中華めんの加工適性に優れた小麦品種の開発に取り組み、愛知県で初めてとなるパン・中華めん用小麦「ゆめあかり」を開発した。

「ゆめあかり」は、倒伏しにくく、湿害や穂発芽にも強く、これまで愛知県で最も栽培されてきた「農林61号」よりも多収である。また、パン・中華めん加工適性に優れ、安全・安心な県産小麦100%のパンや中華めんを作ることができるようになり、県産小麦の需要拡大が期待できる。

1 はじめに

愛知県の平成26年産小麦の作付面積は約5,300haで、その大半は、「きぬあかり」、「農林61号」など、うどん用の品種が栽培されている。県産小麦の用途拡大をめざす中で、農業総合試験場では、栽培しやすく、パン・中華めんへの加工適性が高い小麦品種の開発に平成12年から取り組み、平成23年度からは農林水産省「新たな農林水産政策を推進する実用化技術開発事業」を導入し開発を進めてきた。平成24年12月に種苗法に基づく品種登録出願を行い、平成26年5月に「ゆめあかり」の名称で品種登録されたので、この新品種の概要についてここで紹介する。



写真1 成熟期の草姿

2 品種の概要

(1) 栽培特性

成熟期は、これまでの愛知県の主力品種である「農林61号」とほぼ同じで、愛知県の熟期区分では中生品種になる。稈が短く強いことで、倒れにくく、穂数は少ないが、穂長が長いのが特徴である。(表1)。硬質小麦を栽培するにあたっては、日本めん用品種より、目標とする蛋白質含有率が高く(パン用途では、原粒で12%以上は必要)、一般的に実肥が施用されており、試験場内での生産力調査の結果では、実肥施用を行った「ゆめあかり」は実肥無施用の「農林61号」と比較し約8%の増収となった。また、西日本のパン用硬質小麦の主力品種である「ミナミノカオリ」で実肥施用した場合と比較しても、約4%の増収となった。その他、湿害や病害にも「農林61号」とほぼ同じ程度に強く、降雨があっても穂発芽し難い性質を備え、栽培しやすい(表2)。このため、現在、「農林61号」が作付けされているほ場であれば、特に問題なく栽培可能である。

表1 小麦「ゆめあかり」の栽培特性

品種名	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	精麦重 (kg/10a)	同左比率 (%)
ゆめあかり	4/20	6/4	80	9.5	350	378	108
農林61号	4/19	6/4	94	8.5	440	351	100
ミナミノカオリ	4/17	6/4	85	8.1	351	366	104

注. 値は直近3カ年(2010～2012産)場内生産力検定試験ほ場での平均値

「ゆめあかり」、「ミナミノカオリ」は穂揃期に実肥(N:4kg/10a)を追肥。「農林61号」は追肥無し。

表2 小麦「ゆめあかり」の病害抵抗性等

品種名	穂発芽性	赤かび病抵抗性	うどんこ病抵抗性	耐湿性	絹萎縮病抵抗性
ゆめあかり	難	中	中	中	中
農林61号	難	中	中	中	中

(2) 品質・加工特性

製パン適性を高める遺伝子 (*Glu-D1d*) を持ち、「ミナミノカオリ」に比べパンの膨らみは、やや良好である (写真2)。また、中華めんは適度な硬さで食感が良く、黄色味が強い麺になる (写真3)。



写真2 小麦「ゆめあかり」のパン
左：外国産小麦 中：「ミナミノカオリ」
右：「ゆめあかり」



写真3 小麦「ゆめあかり」の中華めん

3 今後の課題

今後、奨励品種化・普及推進に向け、以下のような課題に取り組んでいく。

(1) 栽培方法の確立

これまで愛知県では硬質小麦の栽培実績がほとんどないため、品種の特性に応じた栽培方法の確立が急務である。特に、硬質小麦では蛋白質含有率の向上が重要となる。

生産現場でのスムーズな普及拡大を図ることができるよう、現在、適正な施肥水準、実肥等施肥方法等のマニュアル作りに取り組んでいる。

(2) 現場レベルでの加工適性の確認

製粉や製パン・製めん業者などの実需者と連携を図り、工場レベルでの製粉性、加工適性の確認を行っていく。

(3) 種子供給体制の確立

生産物の検査体制、原種生産を含めた種子供給体制の確立等の対応が必要である。