

## パン・中華麺に適した小麦新品種「東海104号」



(平成 24年 12月 品種登録出願)

この品種は「農林水産省指定試験事業」および「新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業」により開発しました。

東海地方で初めて、パン・中華麺に適した小麦新品種「東海104号」を開発しました。

この品種は、タンパク質含量が高いため、パンや中華麺へ加工すると、強い生地にすることができます。

また、栽培する上では、短稈で倒れに

くく、耐病性や耐湿性に優れているため、栽培しやすい品種です。

本品種を導入することにより、県産小麦でパンや中華麺を作ることが可能となるため、地域特産品の開発や6次産業化への貢献が期待されます。

(作物研究部)