

生パスタ、パンに利用できる超強力秋まき小麦

北海259号

育成期間／平成7年～平成16年度

「北海259号」は、平成20年に品種登録出願した、生パスタ適性が高く、耐倒伏性に優れる超強力秋まき小麦です。中力粉とのブレンドにより優れた製パン適性も示し、新たな需要を開拓する品種として注目されています。

品種の特徴

- 国内品種の中では生パスタ適性が非常に高い、秋まき超強力小麦品種
- 中力粉とのブレンドによる製パン適性が優れる
- 耐倒伏性が優れる

北海道農業研究センター
<http://cryo.naro.affrc.go.jp/>



生パスタ、パンに利用できる超強力秋まき小麦

北海道259号

「北海道259号」は、国内品種の中で小麦粉の蛋白質が最も強い(平成21年9月現在)秋まきの典型的超強力小麦です。硬く弾力のある特性から、生パスタ、中華麺、即席麺への利用ができ、特に生パスタはデュラム小麦に近い適性と評価されています。既存品種の耐倒伏性の脆弱さを払拭し、実需者の小規模な契約栽培のニーズにも対応可能です。



品種の特徴

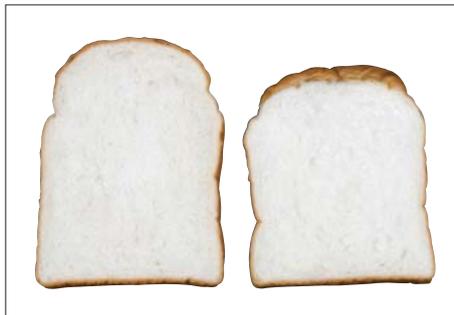
- 中力小麦粉とのブレンドで、「キタノカオリ」以上の優れた製パン適性を示す
- 典型的超強力小麦で、国内品種の中では生パスタ適性が最も高い(平成21年9月現在)。また、他の道産小麦に一部ブレンドすることにより、中華麺、即席麺の食感(物性)改善に効果がある
- 耐倒伏性に優れる

栽培上の注意

- 耐穂発芽性が劣るため、適期収穫に留意する
- 超強力小麦としての特性を発揮させるため、蛋白含量が低くならないよう肥培管理につとめる

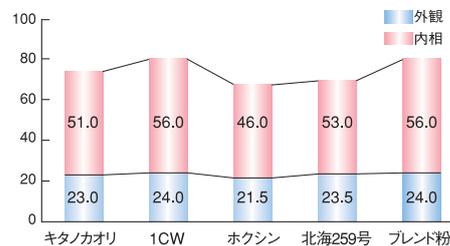
種子の入手方法について ●北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

北海道259号・ホクシンのブレンド粉による製パン比較



ホクシン50% 北海道259号50% 外国産小麦100%

北海道259号・ホクシンのブレンド粉パンの総合評価



(平成16年、(社)日本パン技術研究所)
ブレンド粉は「ホクシン」と「北海道259号」を等量でブレンド。
「1CW」はカナダ産の高品質パン用小麦銘柄。
パンの外観は30点満点、内相は70点満点で評価。

表1 生育特性(育成地 平成14~16年、18年度)

品種名	出穂期(月日)	成熟期(月日)	稈長(cm)	穂長(cm)	穂数(本/m ²)	子実重(kg/a)	同左比(%)	容積重(g/l)	千粒重(g)	外観品質
北海道259号	6.10	7.28	79	9.0	691	75.0	92	828	42.3	中中
キタノカオリ	6.13	7.29	82	9.7	822	81.2	100	851	42.8	中上
ホクシン	6.08	7.25	88	9.2	936	76.3	94	828	38.3	中上

表2 生育特性(育成地、特性検定場所 平成15年~16年度)

品種名	耐倒伏性	穂発芽性	耐雪性	病害抵抗性			
				赤さび病	うどんこ病	赤かび病	コムギ縮萎病
北海道259号	強	やや弱	中	中	やや強	やや弱	中
キタノカオリ	強	やや弱	中	強	強	やや弱	弱
ホクシン	強	中	やや強	やや弱	やや強	やや弱	弱



北海道農業研究センター

お問い合わせ先 企画管理部情報広報課 TEL 011-857-9260 URL: <http://cryo.naro.affrc.go.jp/>