

NARO Research Prize Special I

自給率向上に貢献する超強力コムギ「ゆめちから」の育成・用途開発

麦育種研究室／パン用小麦研究チーム

田引 正¹⁾、山内宏昭¹⁾、伊藤美環子¹⁾、西尾善太¹⁾、桑原達雄²⁾、
入来規雄¹⁾、高田兼則³⁾、谷尾昌彦⁴⁾、池田達哉³⁾、船附稚子¹⁾

(¹北海道農業研究センター、²元北海道農業研究センター、³近畿中国四国農業研究センター、⁴中央農業総合研究センター)

研究の目的・背景等

超強力小麦粉は、通常の強力粉よりも強い生地物性を持ち、中力小麦粉とブレンドすることにより強力粉として利用できるため、国内産小麦の用途・消費拡大に寄与することが期待できる。そこで、国内産中力小麦とのブレンドにより優れた製パン適性を示し、病害抵抗性も優秀な超強力小麦を育成した。

研究の概要

秋まきで硬質のパン用品種育成を目標に、「札系159号」と「KS831957」のF₁を母とし、「月系9509(後のキタノカオリ)」を父とした交配後代から「ゆめちから」を育成した。「ゆめちから」は小麦粉の蛋白質含量が高く、生地物性が非常に強い超強力小麦で、中力小麦粉とのブレンドにより膨らみなどの製パン適性に優れ(図1)、中華麺、即席麺、冷凍パン生地にも利用できるほか、単体では生パスタおよび醤油原料用にも利用できる。また、コムギ縞萎縮病等の病害に対して優れた抵抗性を有し(図2)、良質小麦の安定生産を期待できる。

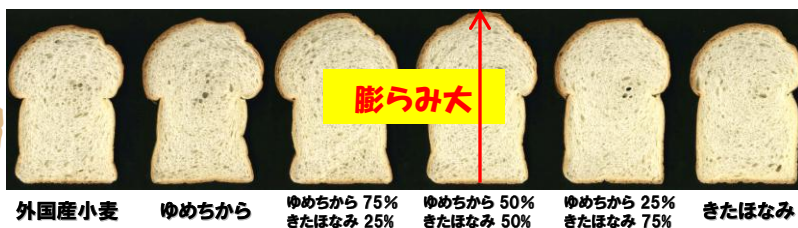


図1 「ゆめちから」と中力小麦「きたほなみ」とのブレンド小麦粉の製パン試験結果 (社団法人 日本パン技術研究所)



図2 コムギ縞萎縮病発生圃場における生育状況
右：ゆめちから(抵抗性強)
左：キタノカオリ(抵抗性弱)

