

デュラム小麦

セットデュール



セットデュールは
デュラムセモリナ100%の
パスタが作れる
ニッポン初のデュラム小麦。

デュラム小麦だけの
パスタの食感を味わえます。

デュラム小麦

セトデュール

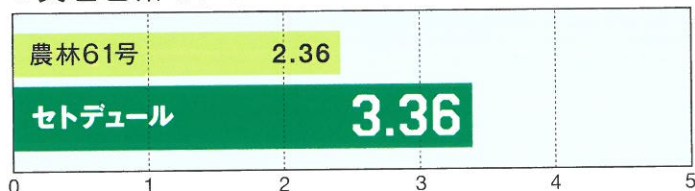


◎「セトデュール」の栽培特性 (福山市 2013-2014年の平均)

品種名	セトデュール	農林61号	ミナミノカオリ
出穂期(月日)	4月21日	4月16日	4月14日
成熟期(月日)	6月9日	6月6日	6月3日
稈長(cm)	86	99	93
耐倒伏性	強	中	強
穂発芽性	易	難	やや易
赤さび・うどんこ病抵抗性	強	中	やや強
赤かび病抵抗性	かなり弱	中	やや弱
子実重(kg/a)	60.6	58.3	56.1
千粒重(g)	50.4	43.3	42.5

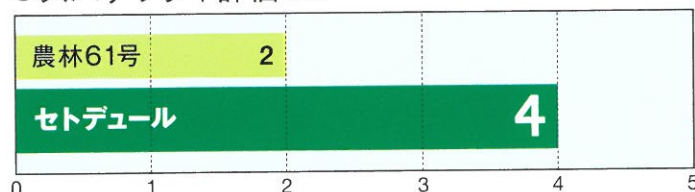
農林61号:日本めん用の普通小麦 ミナミノカオリ:パン用の普通小麦

◎黄色色素(ppm)



日本製粉(株)中央研究所で分析

◎スパゲッティ評価(点)



日本製粉(株)中央研究所で分析

カナダ産デュラムセモリナ粉(CWAD)を5点として評価

5

赤かび病にかなり弱いので、かならず適期に防除してください。

4

成熟期が「農林61号」並みに遅く、穂発芽しやすいので、雨の少ない瀬戸内地域の平坦部で、適期に播種・収穫してください。

3

背が低くて倒れにくく、赤さび病・うどんこ病に強いのが特長です。

2

「セトデュール」を挽いたデュラムセモリナ粉は、パンや日本めん・中華めん用の小麦粉より黄色みが強いのが特長です。

1

「セトデュール」は、今まで日本に無かった「デュラム小麦」の品種です。パスタには、デュラム小麦にしか出せない食感があります。

農研機構 西日本農業研究センター

〒721-8514 広島県福山市西深津町6-12-1

問い合わせ先

TEL ▶▶▶ 084-923-4100 (代表)

FAX ▶▶▶ 084-924-7893

西日本農研

