

## （開発の社会的）背景

### 1. 北海道のそば栽培の現状

北海道は国産そばの主産地であり、平成元年の4,930haから20年の16,500haへ作付面積が拡大し、現在では全国の栽培面積の約1/3を占めています。北海道農業研究センターが平成2年に育成した品種「キタワセソバ」は、北海道のそば面積のほぼ9割を占めます。一方で、そばの特産化を進め、地域農業の振興をはかる自治体では、他の産地と差別化できる「キタワセソバ」とは異なる特徴あるそば品種が求められています。

### 2. 北海道のそば栽培の問題点

近年のそばブームにより全国各地に産地が拡大し生産が増大したため、価格が下落し、道内主産地の大規模生産者への影響は深刻です。このため「キタワセソバ」のみに依存している産地の中には、そば生産が困難な状況に置かれているところがあります。

## （研究の）内容・意義

1. 「レラノカオリ」は早熟、多収、粒大、高品質ソバ品種の育成を目標に、<sup>たんの</sup> <sup>ひうしない</sup> 端野町緋牛内（現、北見市端野町緋牛内）で収集した遺伝資源「端野・緋牛内」から、平成13年から平成20年にかけて選抜し、育成しました。

2. 「レラノカオリ」は、「キタワセソバ」に比べ、

- 1) 開花期は同程度で、成熟期は数日早いです(表1)。
- 2) 大粒で収量性（子実重）に優れています(表1、図1、写真1)。
- 3) めんの味、香り、かたさ（歯ごたえのある食感）が優れています(表2)。

表1 生育および品質特性（芽室町 平成18～20年度）

	開花期 (月日)	成熟期 (月日)	草丈 (cm)	一次分枝数 (本/株)	子実重 (kg/10a)	千粒重 (g)	製粉歩留 (%)	ルチン含量 (mg/100g)
レラノカオリ	7.9	8.14	108	2.4	151	27.3	55.7	18.8
キタワセソバ	7.9	8.18	111	2.2	142	26.7	56.1	16.0

表2 食味特性（芽室町 平成18～20年度）

品種名	色	香り	味	食感		合計
				かたさ	そばらしさ	
レラノカオリ	14.1	14.2	14.5	14.8	14.7	72.3
キタワセソバ	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	70.0

食味官能検査は日本蕎麦協会(1989)方式による。



図1 「レラノカオリ」の収量性  
標準播（6月上旬）

- ：生産力検定および系統適応性検定試験（18～20年）
  - ▲：現地試験（19～20年）
- 注）「キタワセソバ」対比（%）

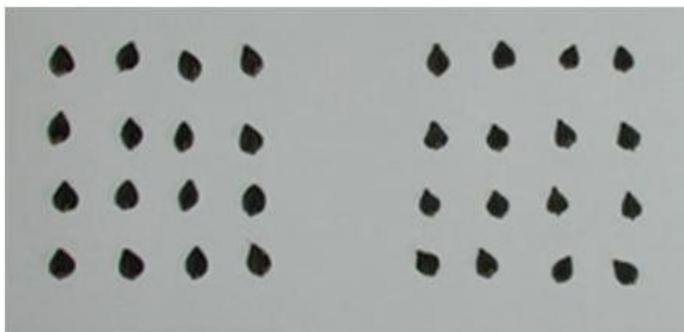


写真1 左：レラノカオリ、右：キタワセソバ

### 品種の名前の由来

レラはアイヌ語で風を意味します。「風のかおり」、風味があって美味しいソバの意味を込めて「レラノカオリ」と名付けました。

### 今後の予定・期待

2009年5月に品種登録を出願し、7月に出願公表されました。現在JAきたそらち、JAたきかわ、およびJA士幌で現地試験（協定研究）を進めています。さらに、平成22年度からは、道立農試で奨励品種決定試験を予定しています。

「レラノカオリ」の育成により「キタワセソバ」と差別化された新たなそばの産地の形成が可能となります。

## 用語の解説

---

### 【個体選抜】

集団から選抜目標にあった個体を選抜する育種法。

### 【系統選抜】

共通の祖先に由来する個体の集団である系統を単位として行う育種法。

### 【遺伝資源】

現実のあるいは潜在的に利用価値のある遺伝素材。在来種などがそれに含まれる。