

新品種の紹介

穂発芽に強く製粉性が優れる長崎ちゃんぽん用硬質小麦新品種 「長崎W2号」

【開発の背景】

「長崎ちゃんぽん」は長崎県の有名な特産品ですが、ちゃんぽん麺の原料のほとんどを外国産小麦に頼っています。現在、長崎県で生産されている小麦のほとんどは菓子用で、ちゃんぽん麺の原料には適していません。そこで、特産品のブランドイメージを高め、地場食品産業の発展と小麦の生産振興を図るため、ちゃんぽん麺用としての適性が優れる小麦新品種「長崎W2号」を長崎県との共同研究により育成しました。

【育成の経過】

九州沖縄農業研究センターが選んだ968系統について、長崎県農林技術開発センターが栽培性や小麦粉品質の評価を行い、有望系統の絞り込みを行い、麺製造業者や製粉会社を含む長崎県産麦育成研究会のメンバーによるちゃんぽん麺の試作と官能試験により「長崎W2号」が選ばれました。

「長崎W2号」は、2013年度に長崎県の小麦奨励品種に採用され、品種登録(第23494号)もされています。現在、長崎県育成麦活用開発協議会を中心に「長崎W2号」の普及拡大とブランド化に向けた活動が行われています。2015年度には普及面積31haを見込んでいます。

表1 「長崎W2号」の特性

(長崎県農林技術開発センター2009～11年度の平均)

特性	長崎W2号	ミナミノカオリ
出穂期(月/日)	4/8	4/6
成熟期(月/日)	5/30	5/30
稈長(cm)	85	89
穂長(cm)	8.7	7.5
穂数(本/m ²)	420	440
収量(kg/a)	43.0	40.2
千粒重(g)	38.0	38.0
容積重(g)	824	829
病害等抵抗性		
赤かび病	やや弱	やや弱
縞萎縮病I型	やや弱	やや弱
うどんこ病	やや弱	やや強
穂発芽性	やや難	易
製粉歩留	73.4	66.2
小麦粉の色相*		
明るさ(L*)	88.5	87.4
赤み(b*)	0.48	0.62
ちゃんぽん麺官能評価**		
色	+0.73	±0
なめらかさ	+0.42	±0

:赤み(b)は数値が低い方がすみか少なく優れる

**ミナミノカオリを基準として、-2(不良)～0(同じ)～+2(良)の評価

【品種の特徴と栽培上の注意】

「長崎W2号」の特性は表1のとおりです。「ミナミノカオリ」より稈長は短く、草丈が低いので栽培しやすく、収量はやや多いです。雨で穂が濡れると発芽してしまう穂発芽性は「やや難」で、収穫前に雨に降られても「ミナミノカオリ」ほど心配はいりません。小麦を製粉したときの粉の歩留まりが高く、製粉性に優れます。小麦粉の色は明るく、麺の色も優れます。また、小麦粉のアミロース含量がやや低いため麺の食感がなめらかになります。栽培上の注意ですが、「長崎W2号」はコムギ縞萎縮病に抵抗性ではないので、汚染圃場での作付けは避けてください。また、赤かび病には強くないので、適期防除を行ってください。タンパク質含量が低いと茹で伸びしやすいため、タンパク質含量を高める穂揃期追肥を行ってください。

【水田作研究領域 中村 和弘】



図1 「長崎W2号」の草姿



図2 「長崎W2号」を使用したちゃんぽん麺