

## 品種の紹介

### フランスパン用小麦品種「さちかおり」

#### 【開発の背景】

現在、九州地域では食パン用の強力小麦品種として「ミナミノカオリ」が栽培されていますが、製粉会社からはフランスパンに適する準強力小麦品種が求められていました。また、「ミナミノカオリ」は、成熟期が6月上旬となるために初夏の降雨を受けやすく、穂発芽被害が問題になっていました。

これまで農研機構は、小麦粉のパン加工適性評価としては食パンでのみ評価してきたため、フランスパンを焼くノウハウがありませんでした。そこで、鳥越製粉株式会社の協力を得てフランスパン焼成試験による評価を行い、フランスパン適性を持つ早生で穂発芽性を改善したパン用小麦品種「さちかおり」を開発しました。

#### 【特性と普及】

「さちかおり」は「ミナミノカオリ」に比べ出穂期が3日早く、成熟期は4日早い早生の品種で、稈

長は4cm程度短く、収量は1割程度向上します(表)。穂発芽検定の結果から、穂発芽性はやや難で「ミナミノカオリ」より穂発芽耐性に優れています(表)。

フランスパン適性の評価では、「ミナミノカオリ」よりも焼き上がった時のパンの体積が大きく、焼き色が濃くなります。うま味および甘味成分であるアスパラギン酸、グルタミン酸、グルタミン、グリシン、アラニン含量が高く、おいしいフランスパンが焼けます(データ省略)。

平成30年産(平成29年秋播種)から佐賀県みやき町において、本格的に栽培が開始されました。栽培面積は7haとまだ少ないですが、今後国産小麦の需要の高まりにより、国産パン用小麦の1つのアイテムとして、徐々に作付けが拡大されると期待されます。

#### 【おわりに】

平成30年7月17～19日に東京ビックサイトで開催された、第7回ベーカリー&カフェジャパンにおいて、「さちかおり」を原料とするフランスパンの試食展示を行いました(写真)。3日間で約1300名の来訪があり、45本ぶんのフランスパンを試食いただきました。試食いただいた方の感想としては、「甘みを強く感じます」「焼き色がきれいで美味しそう」「食感がもっちりしています」など、好評でした。展示にも協力いただいた鳥越製粉株式会社の方は、「フランスパンとしては好き嫌いがあるかもしれませんが、‘ジャパニーズ・フランスパン’として特徴ある商品です」と、販売に手応えを感じているようでした。

【水田作研究領域 中村和弘】



写真 第7回ベーカリー&カフェジャパンにて

来場者に輸入小麦が主体の一般的なフランスパン用小麦粉と「さちかおり」の小麦粉で焼いたフランスパンを食べ比べていただきました。

表 「さちかおり」の生育特性、収量性および子実特性

品種名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m <sup>2</sup> )	倒伏 程度	子実重 (kg/a)	同左 ミナノカ 対比 (%)	容積重 (g/L)	千粒重 (g)	外観 品質	穂発芽 検定 発芽率 (%)
さちかおり	4.06	5.26	81	8.8	467	0.9	55.1	110	839	35.6	4.1	34.6
ミナミノカオリ	4.09	5.30	85	8.5	458	0.8	50.0	100	815	39.1	5.6	81.0

農研機構九州沖縄農業研究センター条播栽培(2009～2015年度)の生産力検定試験成績。倒伏程度：無(0)～甚(5)の6段階評価。外観品質：上上(1)～下下(9)の9段階評価。

穂発芽検定(2010～2013年度)は雨避け栽培したサンプルを成熟期に収穫し、手で脱穀した種子のシャーレ上の発芽率(15%)。