

広がる品種と技術

小麦新品種「ちくごまる」の実証試験と今後

【「ちくごまる」の誕生】

小麦品種「農林61号」は高い汎用性があり九州各地で70年近く栽培されています。しかし、土壌伝染性ウイルス病であるコムギ縮萎病に弱いため、汎用性のある新品種が求められています。2011年に育成した「ちくごまる」は「農林61号」より早生で、コムギ縮萎病に抵抗性で耐倒伏性や赤かび病抵抗性も強化されています。小麦粉の品質データは「農林61号」とよく似た特性ですが、実際に製品に加工してみないとわからないこともあります。そこで、福岡県内で栽培した「ちくごまる」を一般の工場で製粉し、最終製品に加工して特性を確認する実証試験を行いました。

【実証試験の結果】

実証試験は福岡県のうきは市と久留米市で「ちくごまる」を栽培して行いました。うきは市では、2012年産の「ちくごまる」を工場で製粉し、実需者による菓子加工適性試験を行いました（写真1）。福岡県内では「農林61号」が栽培されていないので、うきは市で栽培した汎用性のある「シロガネコムギ」を対照品種としました。「シロガネコムギ」との比較ではスポンジケーキの口溶けがやや悪いとの評価でしたが、それ以外の評価項目はスポンジケー

キ・クッキーともに同等の評価でした。「シロガネコムギ」は「ちくごまる」や「農林61号」よりやや薄力小麦に近い性質を持っています。菓子加工適性試験では、この性質の違いがスポンジケーキでの口溶けの違いに影響したことが推測されます。久留米市で栽培した2013年産の「ちくごまる」は、製菓会社に“黒棒”（九州地方で主に作られる焼き菓子の一種）の試作評価をしていただきました（写真2）。従来粉（国産小麦ブレンド粉）との比較では、「ちくごまる」の焼き膨れは大きいですが、焼成後に硬くなるのが早いという評価でした。

現在、沖縄県内および高知県内の生産者が栽培に取り組んでいます。

【「ちくごまる」の今後】

大手の工場で製粉するには、ある程度の生産量が必要になりますが、「ちくごまる」では現在のところ難しい状況です。「ちくごまる」は耐倒伏性など栽培しやすい特性ですので、自家製粉や小規模の製粉を行っている生産者などに利用していただき、いづれ、その製粉特性を活かした製品開発につながることを期待しているところです。「ちくごまる」に関心のある方はお問い合わせください。

【水田作研究領域 中村 和弘】

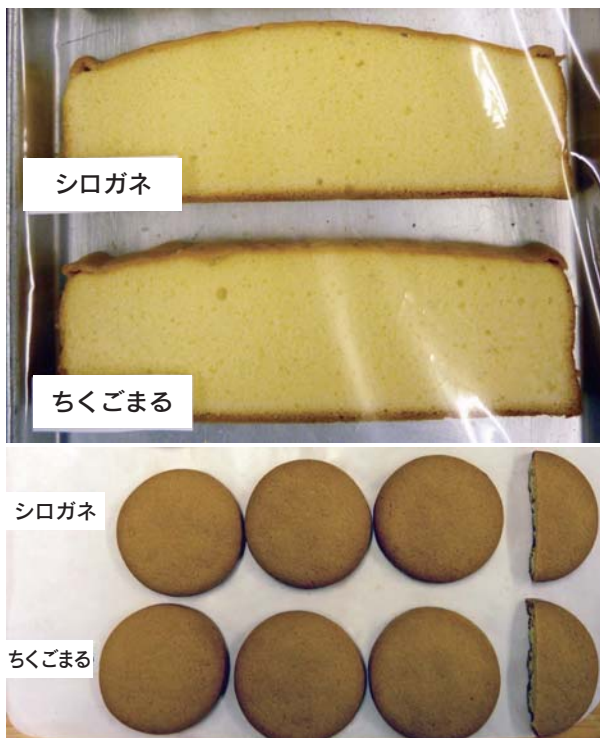


写真1 菓子加工適性試験
上：スポンジケーキ 下：クッキー



写真2 試作した“黒棒”（外観と切断面）
上：国産小麦ブレンド粉 下：「ちくごまる」の小麦粉