

穂発芽耐性が改良された 製パン性が優れるパン用小麦品種 「はる風ふわり」

暖地水田輪作研究領域
谷中 美貴子 (やなか みきこ)

「はる風ふわり」育成の背景

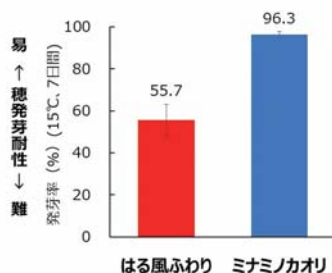
西日本地域的小麦栽培では、収穫期がたびたび梅雨入りに重なります。小麦は収穫期に雨にあたると、しばしば穂発芽と呼ばれる穂についたままの種子が発芽する現象が起こります。穂発芽が生じると、種子内の澱粉やタンパク質が分解され、品質が低下し、パンやうどんなどに使えなくなるため、生産者や実需者を悩ませています。西日本地域で栽培されている小麦のうち、パン用小麦は2割弱を占めますが、その主な品種「ミナミノカオリ」は穂発芽耐性が他の品種より劣り、しばしば穂発芽が生じて問題となっていました。また、実需者からは製パン時の吸水性や生地扱いやすさ、パンの食感などの製パン性が輸入小麦並みに優れる品種の育成が求められていました。そこで、「ミナミノカオリ」より穂発芽耐性が優れ、製パン性が輸入小麦銘柄並みに優れる「はる風ふわり」を育成しました(図1)。

「はる風ふわり」の特徴

「はる風ふわり」は栽培性と穂発芽耐性が優れる日本めん用系統「西海188号」を母、製パン性に優れるパン用系統「北見春66号」を父とする交配から育成され、2022年に品種登録されました。主な特徴は「ミナミノカオリ」と比べて①早生で穂発芽耐性が優れる(図2)、②子実のタンパク質含量が約0.5%高い、③製パン時の吸水性や生地扱いやすさ、パンの食感などの製パン性が優れる(図3)ことです。製パン性は

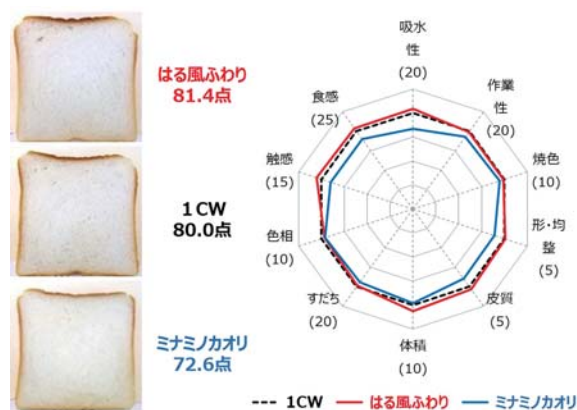


▲図1 「はる風ふわり」草姿



▲図2 穂発芽耐性比較

パン用としての評価が高いカナダ産輸入小麦銘柄(1CW)並みの評価を得ています。九州から春の訪れを告げる春風によって、「ふわり」とした食感のパンが全国へ広がることを願って名付けられています。



▲図3 「はる風ふわり」製パン性評価

「はる風ふわり」の普及状況

佐賀県で2020年度に奨励品種に採用され、栽培面積は2022年産で約1,000haと拡大しています。2021年より理研農産化工株式会社から本品種がブレンドされた小麦粉が販売されています(図4)。なお、栽培には佐賀県が作成した「パン用小麦「はる風ふわり」栽培マニュアル」(https://www.pref.saga.lg.jp/kiji00322235/3_22235_201838_up_jrd0uy1x.pdf)が活用されています。今後、本品種を活用した製品の開発、販売が拡大されることが期待されます。

「はる風ふわり」の育成の一部は生研支援センター「イノベーション創出強化研究推進事業」(JPJ007097)の支援を受けて実施しました。



▲図4 「はる風ふわり」がブレンドされた小麦粉



▲「はる風ふわり」プレスリリース記事