

道内各地で安定多収、茶、
麵への加工適正のあるだったんそば品種

北海T8号

「北海T8号」は、全道一円に栽培可能で、安定多収なだったんそば品種。
注目の機能成分・ルチンが豊富に含まれ、加工にも適した優良品種です。

育成期間 平成3年 ▶ 平成18年

品種の特徴

- そば茶及び麵などへの加工適正がある
- 普通そばと比較し数十倍～百倍のルチンが含まれている
- 倒れにくく、安定多収
- 千重粒が重く、平滑形



農研機構

北海道農業研究センター

全道一円で栽培OK。
安定多収で茶や麺への加工にも期待

北海T8号

寒地での栽培に適した北海T8号、
抗酸化作用のあるルチンの含有量が多く、
健康機能性の面からも注目されています。

機能性成分として注目を集めているルチンを多く含む“だったんそば”は、消費者に根強い人気があり需要が急上昇中です。道内各地で生産の動きがありますが、輸入種子であったり、由来のはっきりしない種子があったりするのが実状です。そこで、全道各地で安定多収で茶、麺等に加工適正のある「北海T8号」が生まれました。

特徴

- 「キタワセソバ」などの普通そばと比較し、数十倍から百倍のルチンを含有する。
- 在来品種より草丈が低く多収であり、耐倒伏性も向上。
- 子実千重粒が重い。

栽培上の注意

- 多肥になると倒伏するので、適正施肥量に努めてください。
- 普通そばと交雑はしませんが、野生えにより種子が混入するので後作の選定に留意してください。

種子入手方法について

- 北海道種苗協同組合にお問い合わせください。

草姿の比較

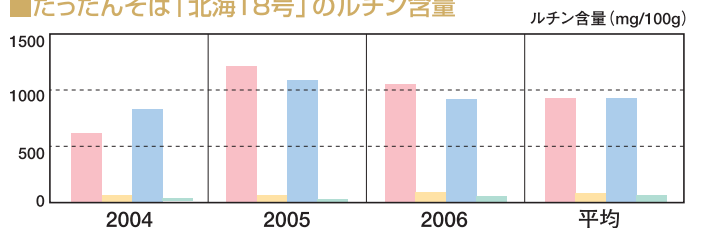


北海T8号 道南産 石そば

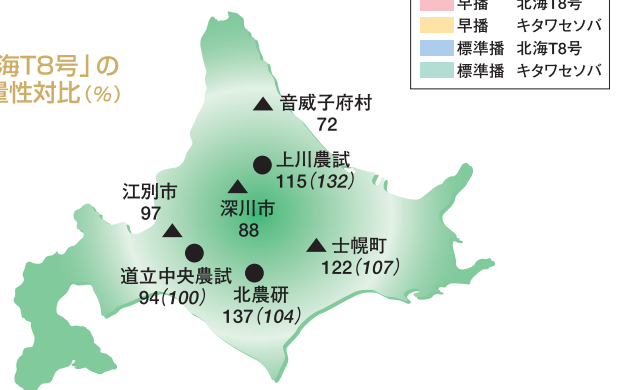
「北海T8号」の手打ち麺



だったんそば「北海T8号」のルチン含量



「北海T8号」の収量性対比(%)



標準播:道南産対比(斜体字キタワセソバ対比)
●:生産力検定試験及び地域適応性試験(16~18年)
▲:現地試験、深川市(16~17年)、他(16~18年)

麺官能試験結果

評価項目	採点基準 道南産(標準)	機械製麺生そば		手打ちそば	
		北海T8号	中国産	北海T8号	中国産
色 (一薄↔濃十)	5.0	5.6*	4.3	5.8*	4.4
香り (一不良↔良十)	5.0	5.2	5.1	5.3	4.5
味 (一不良↔良十)	5.0	5.3	4.8	5.1	5.0
苦味 (一弱↔強十)	5.0	5.5*	5.2	5.7*	5.2
硬さ (一軟↔硬十)	5.0	4.9	5.0	6.1*	5.2
蕎麦らしさ (一不良↔良十)	5.0	5.1	4.9	4.9	4.9

*5%水準で「道南産」に対して有意差あり 注)各10点満点で行い「道南産(標準)」を標準5点として0.5点刻みで評価

そば茶抽出液官能試験結果

評価項目	採点基準	そば茶抽出液	
	道南産(標準)	北海T8号	中国産(比較)
色 (一薄↔濃十)	5.0	5.0	5.0
香り (一不良↔良十)	5.0	5.3	5.2
味 (一不良↔良十)	5.0	4.9	5.1

注)各10点満点で行い、「道南産(標準)」を標準5点として0.5点刻みで評価 「道南産(標準)」と有意差なし