

しっとりとしたパンの焼ける秋まき硬質小麦

キタノカオリ

「キタノカオリ」は、平成15年度に農林登録された、秋まき硬質小麦です。製パン適性に優れ、もちもち、しっとりした食感のパンができるのが特徴です。小麦粉は黄色みが強く、色をいかした中華麵への加工でも、高い評価を得ています。

育成期間／昭和62年～平成13年度

品種の特徴

- 製パン適性が優れる秋まき小麦品種
- 赤さび病、うどんこ病抵抗性が優れる
- 耐倒伏性が優れる

北海道農業研究センター

<http://cryo.naro.affrc.go.jp/>



しっとりとしたパンの焼ける秋まき硬質小麦

キタノカオリ

パン用小麦粉の需要が高まるなか、安定供給に資する秋まき小麦として開発されたのが「キタノカオリ」です。強稈、多収（多肥栽培の場合）で、赤さび病抵抗性、うどんこ病抵抗性に優れています。また、「ハルユタカ」並の製パン適性を持ち、独特の風味のモチモチ食パン、ベーグル、クロワッサンに固有用途があり、小麦粉の黄色みをいかして中華麺、即席麺の加工にも用いられます。



品種の特徴

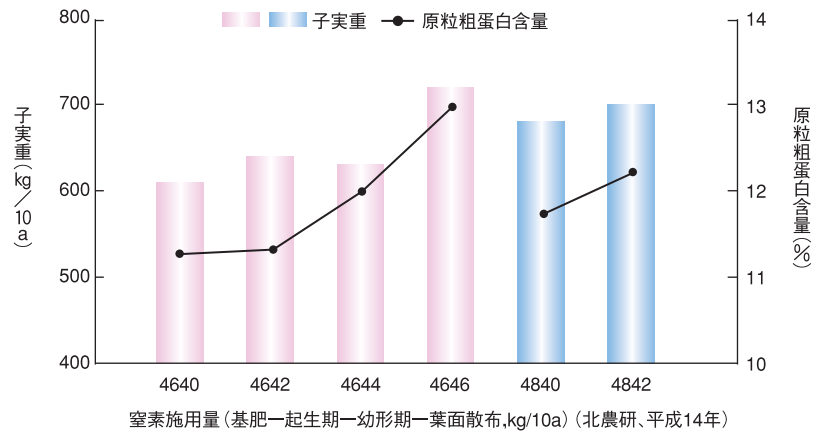
- 秋まきパン用小麦としては小麦粉の蛋白質含量が高く、製パン適性は「ハルユタカ」並
- 赤さび病、うどんこ病の抵抗性に優れる
- 耐倒伏性に優れる
- 小麦粉の黄色みが強い

栽培上の注意

- 多雪地帯の冬損程度がやや多い傾向があるので適切な管理につとめる
- 赤かび病抵抗性、穂発芽性は必ずしも強くないので、防除の徹底と適期収穫を励行する
- パン用小麦のため、蛋白質含量が低くならないよう肥培管理につとめる
- 登熟期間中の低温によって、低アミロ小麦が発生することがある

種子の入手方法について ●北海道内の小麦作付け地帯の主なJAで販売しています。

窒素施用量と子実重、蛋白質含量の関係



生育特性 (育成地)

品種名	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	子実重 (kg/a)	容積重 (g/l)	千粒重 (g)	粉質
キタノカオリ	6.12	7.25	75	9.0	604	58.6	812	41.3	硝子質
ホクシン	6.06	7.20	83	8.4	621	60.7	796	38.1	粉状質

品種名	耐倒伏性	穂発芽性	耐雪性	病害抵抗性			
				赤さび病	うどんこ病	赤かび病	コムギ縮萎病
キタノカオリ	強	やや弱	中	強	強	やや弱	弱
ホクシン	強	中	やや強	やや弱	やや強	やや弱	弱

おいしさ、
深化。
by 北農研



北海道農業研究センター

お問い合わせ先 企画管理部情報広報課 TEL 011-857-9260 URL: <http://cryo.naro.affrc.go.jp/>