



滑らかな食感を持つ低アミロース性めん用小麦品種

あやひかり

Low Amylose Wheat Cultivar "Ayahikari"

「あやひかり」は低アミロース性のめん用小麦品種です。北関東から東海地域が栽培適地です。積雪地、寒冷地では秋期に茎立ちして、雪害や凍害を被る可能性があるため、栽培には向きません



「あやひかり」の主要特性

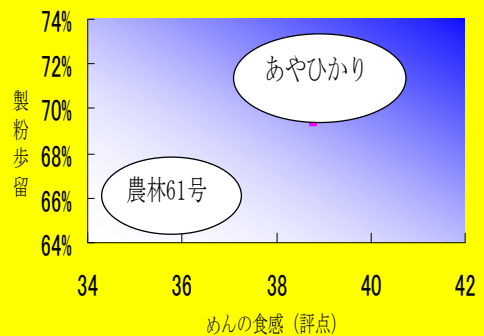
1. 低アミロース性のため、麺が滑らかで、優れた食感です。
2. 農林61号より2～5日早期収穫が可能です。
3. 多収で、製粉歩留も優れます。
4. 縞萎縮病と赤さび病に抵抗性です。

低アミロース性小麦

●あやひかりのアミロース含量と製めん適性(つくば市)

品種名	アミロース 含量(%)	めんの評点		
		色・外観	食感	総合
あやひかり	23.8	23.9	39	73.5
農林61号	29.2	24.5	35	70.0

実需者評価結果 (埼玉県産および育成地)



播種適期は11月中旬

●あやひかりの特性(つくば市)

品種名	出穂期	成熟期	稈長 (cm)	収量 (Kg/10a)	千粒重 (g)	製粉歩留 (%)	播性
あやひかり	4月19日	6月8日	89	722	36.2	67.7	I～II
農林61号	4月24日	6月12日	95	573	30.3	61.4	II

農研機構 作物研究所 麦研究領域

問い合わせ先:企画管理室 tel:029-838-8260

E-mail: www-nics@naro.affrc.go.jp <http://nics.naro.affrc.go.jp/>

