

収量性および製粉性に優れたもち性小麦新品種

# うららもち

## New Glutinous Wheat Cultivar “Uraramochi”

「うららもち」は収量性や製粉性に優れたもち性小麦品種です。もち性小麦の特性を生かした独特の食感を持つうどんやパン、和菓子など地域特産的な用途向けに普及が見込まれます。

「うららもち」は早生多収で製粉性に優れた「バンドウワセ」と、もち性小麦の「谷系H1881(のちの「あけぼのもち」)」の後代から育成されました。

### 「うららもち」の主要特性

もち性小麦で、特有の生地物性を示します。

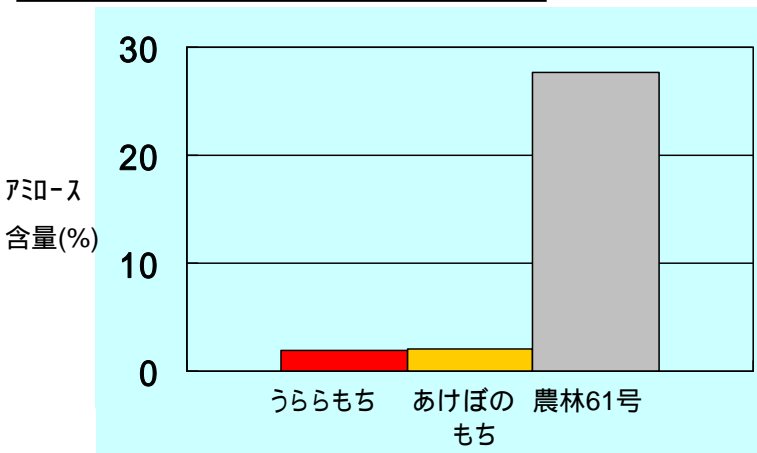
これまでのもち性小麦品種「あけぼのもち」より多収で製粉性が優れます。

成熟期は「農林61号」より1日程度早い中生種です。



左：うららもち、中：農林61号、右：あけぼのもち

### 「うららもち」のアミロース含量



もち性小麦はアミロース含量が極めて低いのが特徴です。



左：うららもち、中：農林61号、右：あけぼのもち

### 「うららもち」の生地物性

品種名	吸水率 (%)	生地の伸張抵抗BU	アミログラムBU	
			最高粘度	ブレークダウン
うららもち	72.9	183	1043	538
あけぼのもち	74.5	155	920	488
農林61号	60.6	270	885	150

生地の伸張抵抗は平成12～13年度平均

もち性小麦として生地の伸張抵抗が弱い反面、アミログラムの最高粘度はやや高く、ブレークダウンはかなり大きいなどの特徴があります。

## 作物研究所 めん用小麦研究チーム

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/