



ユメシホウ

“Yumeshiho”, a New Bread-Quality Wheat Cultivar

地元産小麦を使ったパンに対する消費者の要望は多く、関東地域で栽培できるパン用の小麦品種が求められています。「ユメシホウ」は関東地域を始めとする温暖地向きの、パン用小麦新品種です。

「ユメシホウ」の育成経過

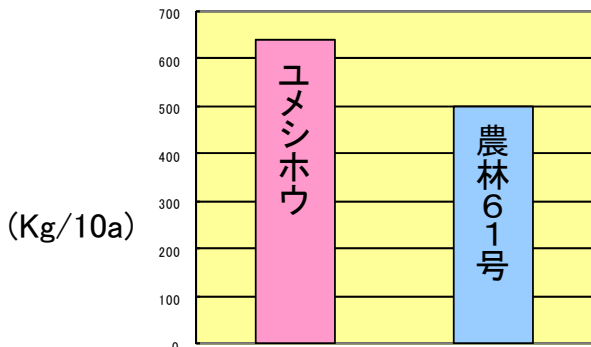
- 「ユメシホウ」のパン適性は、パン適性が高いことで知られている北海道の春播小麦品種である「ハルヒカリ」に由来しています。「ユメシホウ」は2007年に品種登録を出願しました。

「ユメシホウ」の主要特性

- 「高分子量グルテニンサブユニット5+10」を持ち、製パン適性があります。
- 短稈で耐倒伏性が強です。
- 赤さび病抵抗性、縞萎縮病抵抗性は、やや強です。
- 農林61号より3日程度早く収穫できます。
- 農林61号より多収です。



株（左：ユメシホウ 右：農林61号）



収量の比較(畑・ドリル栽培)



ユメシホウで焼き上げたパン

名前の由来

- 関東地域のパン用小麦という夢が四方に広がることを願って命名しました。

小麦粉をこねるとグルテンが形成され、このグルテンの性質がパンの品質に影響します。「高分子量グルテニンサブユニット5+10」は、グルテンの生地を強くし、パン適性を高める働きがあります。