

耐病性が強く、強稈・多収で、ブレンドに適したパン用小麦新品種「ハルイブキ」

研究のねらい

従来、国内産小麦の用途はうどんが主体であったが、最近、全国的に国内産小麦でパンを製造することが盛んになりつつある。このため、製パン適性の高い良質品種に対する要望が強い。そこで、寒冷地向けの早生・多収で、耐寒雪性・耐病性が強く、強稈で、製パン適性の高い品種の育成を図る。

研究の成果

「ハルイブキ」は東北農業試験場において、「Stozher」と「東北195号」の組合せから、系統育種法により育成された。

「キタカミコムギ」に比較して、出穂期で4日、成熟期で3日程度早い。稈長はやや短く、耐倒伏性が強い。耐寒雪性はやや強い。穂発芽性は中やや強いが、低アミロになりやすい。赤さび病、うどんこ病及び縞萎縮病のいずれにも強い。

「キタカミコムギ」より多収で、千粒重は大きい、リットル重は同程度である。硬質小麦で、外観品質はやや劣る。

「キタカミコムギ」より製粉性はやや優れ、粉の蛋白含量は高く、蛋白質の質はパン用として良質である。生地は強力的で、伸張抵抗が大きい、伸長度は小さい。製パン適性は「コユキコムギ」、「ナンブコムギ」よりやや高い。また、他品種とのブレンドにより製パン適性の向上が期待できる。

表1 「ハルイブキ」とめん用「ネバリゴシ」との小麦粉ブレンドによる製パン性の改良効果

ブレンド組合せまたは 品種名	ブレンド比率 (%)	吸水性 (a) (20)	作業性 (b) (20)	パン体積 (cm ³)	官能評価 (c) (60)	総合評価点 (a+b+c) (100)
ハルイブキ+ネバリゴシ	50+50	15.5	18.5	940	53.8	87.8
ハルイブキ	—	18.0	16.8	746	42.4	77.1
ネバリゴシ	—	10.0	13.8	816	43.0	67.3
市販強力粉	—	18.0	18.8	814	49.9	86.6

注) 東北農研、平成9～10年度平均。製パン法は中種生地法。
各項目のカッコの中の数字は満点を示す。



写真1
「ハルイブキ」の草姿
(左：ハルイブキ、
中：キタカミコム、
右：ナンブコムギ)



写真2 「ハルイブキ」の製パン適正
(左から右にハルイブキ、コユキコムギ、ナンブコムギ、
市販強力粉)

成果の利活用

東北地域の根雪期間が110日以下の平坦地に適応する。秋田県で認定品種に採用されている。秋田県で開発された「白神こだま酵母」との相性が良く、本酵母を用いて中種生地法で製パンすると、良質なパンが得られる。

栽培上の留意点として、種子消毒による雪腐病防除、収穫期の雨濡れによる品質低下を防止するための適期収穫、さらに後期追肥による高蛋白化が必要である。

成果の発表年 平成13年度

(問い合わせ先：東北農業研究センター 作物機能開発部 麦育種研究室 019-643-3512)