



# 食感の優れるめん用小麦「ネバリゴシ」

作物機能開発部 麦育種研究室 019-643-3512

## 研究のねらい

近年、小麦の面積拡大と民間流通に対応するため、実需者の要望に沿った高品質化と低コスト化が求められている。そこでアミロース含量を低くすることにより、製めん適性を高めた東北地域向けの品種を育成する。

## 研究の成果

「ネバリゴシ」は東北農業研究センターにおいて、関東107号を母、チホクコムギを父とする人工交配から、半数体育種法により2001年2月に育成された。2003年度は青森県、岩手県、秋田県、山形県で栽培されている(図1)。

「キタカコムギ」と比べ、成熟期が5日程度早く、「ナンブコムギ」並みに早く収穫できる。また穂発芽性は難で、梅雨による雨害回避の面で優れる。

うどんこ病に弱い、赤さび病、縞萎縮病に強く、耐倒伏性もやや優れる。耐寒雪性は「キタカコムギ」並みである。

「キタカコムギ」や「ナンブコムギ」より稈長が低くて倒伏しにくく、多収である。

製めん適性は、めんの色・外観が「ナンブコムギ」並みであるが(図2)、でん粉中に占めるアミロースの割合が低い(図3)、粘弾性やなめらかさが明らかに優れる。食感に関しては、実需者から評価の高いオーストラリア産小麦銘柄「ASW」並みである。



図1 「ネバリゴシ」の草姿

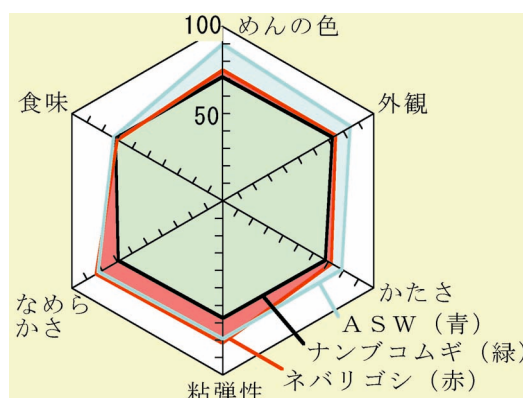


図2 「ネバリゴシ」の製めん適性  
(東北農業研究センター産、製めん試験は東北製粉協同組合で実施)

## 成果の利活用

根雪期間100日以内の地域に適応する。

うどんこ病に弱いので適期防除に努める。

アミロース含量の低いことを活かして、冷めん、中華めん、ワッフル等、新しい食感の製品開発が期待できる。

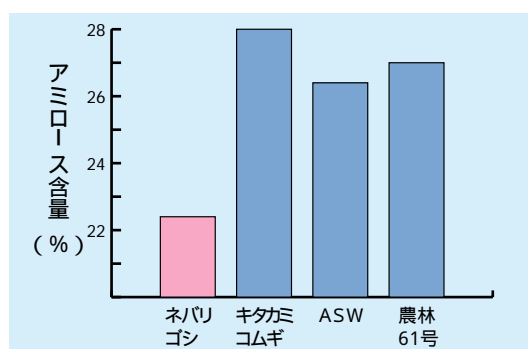


図3 「ネバリゴシ」のアミロース含量  
(東北農業研究センター産)