

製菓適性の優れる寒冷地向け薄力小麦新品種「ゆきはるか」

研究のねらい

これまで日本には菓子専用として育成された小麦品種はなく、東北地域ではめん用品種の「キタカミコムギ」や「ネバリゴシ」が菓子用として利用されている。これらの品種は必ずしも菓子用としての最適の品質を有しておらず、「キタカミコムギ」については縞萎縮病に弱く、穂発芽し易いという短所もある。そこで、スポンジケーキ適性が「キタカミコムギ」より優れ、縞萎縮病に強く、穂発芽し難く、収量や品質が安定した東北・北陸向けの薄力小麦品種を育成する。

成果の内容

- ① 「キタカミコムギ」と比べ、小麦粉の粗蛋白含量は同程度で灰分含量が少なく、粉の色相は赤みが少なく優れる(表1)。
- ② 「キタカミコムギ」より生地力が弱く、スポンジケーキの比容積が大きく、菓子用としての適性がある(図1)。
- ③ 「キタカミコムギ」より稈長が短く(写真1)、出穂期、成熟期は約一週間早いやや早生種である。穂数が多く、収量は10%程度多収である(図1)。
- ④ 縞萎縮病耐病性は「やや強」、穂発芽性は「やや難」で「キタカミコムギ」より優れる。

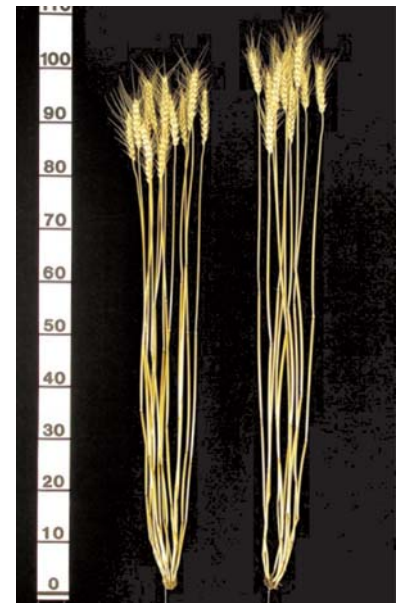


写真1 ゆきはるか (左) とキタカミコムギ (右) の株

表1 ゆきはるかの小麦粉品質

品 種 名	粉粗蛋白含量	粉灰分含量	粉の色	
	%	%	明度	赤み
ゆきはるか	7.8	0.36	88.7	0.38
キタカミコムギ	8.1	0.45	88.9	0.47

分析材料は東北農業研究センター(盛岡市)の水田圃場産。2005~2008年度平均、ビューラー製粉機で製粉を行い、その60%粉を分析。粗蛋白と灰分含量は水分12.5%換算。

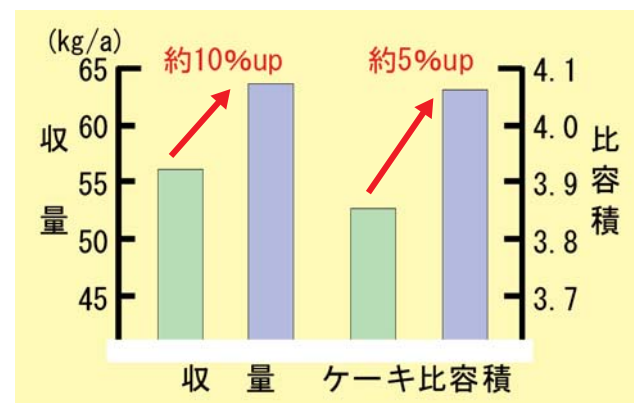


図1 キタカミコムギ (左) とゆきはるか (右) の収量とスポンジケーキ比容積の比較

東北農業研究センター(盛岡市)水田圃場産。収量は2005~2009年度平均。ケーキ比容積は2005~2008年度平均。

成果の利活用

東北・北陸の平坦地、冬季の連続積雪日数80日以下の地域に適する。