

寒冷地に適した製粉性、めんの色相が優れた小麦新品種「ナンブキラリ」

東北農業研究センターでは、病害に強く加工適性に優れた寒冷地の平坦地（根雪期間80日以下）での栽培に適しためん用小麦の新品種「ナンブキラリ」を育成しましたので、主な特性を紹介します。

《「ナンブキラリ」の栽培特性》

岩手県内ではこれまで昭和26年に育成された「ナンブコムギ」が最も広く栽培されてきました。しかし、育成から長い年月が経過し、近年育成された品種より収量性が低く、また小麦縮病による減収が大きいことからその改善が生産者から強く求められています。「ナンブキラリ」は「ナンブコムギ」の大きな欠点である小麦縮病に強くなっています。収穫時期は「ナンブコムギ」よりやや遅いですが、草丈は短く、収量は小麦縮病の発生しない東北農業研究センターでの水田作で36%多くなっています。また、粒の大きさはやや小さいですが、容積重はやや大きく外観品質が優れています。「ナンブコムギ」と比較して穂発芽耐性は同程度の“強”、赤さび病は“やや弱”に対して“やや強”と優れています。雪害については“やや強”に対して“やや弱”と劣っていることから、目安として根雪期間80日以下での地域の平坦地での栽培に適しています。

《「ナンブキラリ」の加工適性》

「ナンブコムギ」の小麦粉は比較的明るく黄色味の強い色をしている特徴があります。「ナンブコムギ」と入れ替える日本めん用品種にはこの特徴があることが求められています。「ナンブキラリ」の小麦粉の色は明るく黄色味が強く優れているほか、「ナンブコムギ」と比較して製粉歩留が明らかに高く、粉の灰分が低く製粉適性にも優れています。東北農業研究センターの水田での収穫物を製粉し実需者により製めん適性試験を行ったところ、「ナンブコムギ」より茹でめんの色や、粘弾性、なめらかさも優れており、高い製麺適性を示しました（図）。奥州市で試験栽培し、収穫した小麦を製粉した小麦粉で試作しためんの色（写真1）や食味も優れていました。

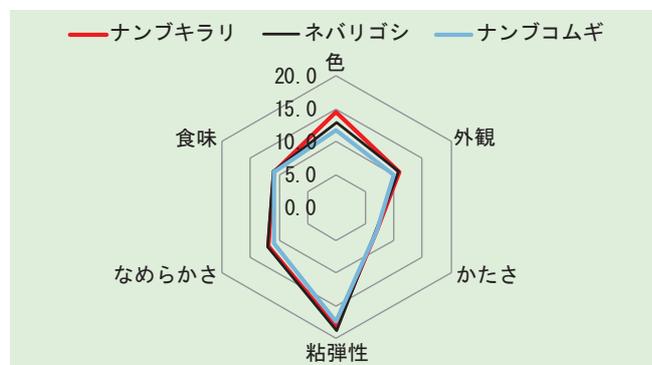
《今後》

現在、「ナンブキラリ」は奥州市で栽培が行われています（写真2）。2年間の栽培では2年間とも縮病の発生がなく収量が多く優れた成績であることから品種の優良性が示さ

畑作園芸研究領域

高山敏之

TAKAYAMA, Toshiyuki



図／東北農研一水田圃場産 平成23年～29年平均実需者による評価



写真1／茹でめんの色 左：ナンブキラリ、右：市販品



写真2／奥州市での栽培の様子

れており、今後栽培面積が広がる予定になっています。

この品種の名前は小麦粉色相が明るい特徴を「キラリ」で表現し、「ナンブ」には寒冷地で長年親しまれている「ナンブコムギ」のように広く普及するという願いを込め命名しています。