

甘みがあって美味しいそば品種

# キタノマシュウ

キタノマシュウは、倒れにくく安定収量が見込めるうえ、その優れた食味も自慢です。これまでとは違うそばの味を求める、数多くの声にお応えした新品種が誕生しました。

育成期間 平成7年 ▶ 平成17年

品種の特徴

- 草丈がやや低く、耐倒伏性に優れている
- 甘みがあって、良食味
- 有限伸育型

北海道農業研究センター

<http://cryo.naro.affrc.go.jp/>



# 良食味と有限伸育性 時代のニーズが産んだ新品种

# キタノマシュウ



北海道におけるそば栽培の可能性を広げたキタノマシュウ。食味の異なる北海道での栽培に適したそばの新品種誕生で、さらなるそば市場の発展を目指します。

現在(2006年)、道内のそば栽培において約9割を占める品種が「キタワセソバ」です。作付面積は毎年増え続けていますが、昨今のそばブームにより、製粉・加工等の現場からは、「キタワセソバ」とは異なる食味のそばを要望する声が高まっていました。そこで、これらのニーズに応えられる品種の育成に着手し、誕生したのが「キタノマシュウ」です。「キタワセソバ」と比較した食味試験では、甘みがあって美味しいとの評価が得られています。

## 特徴

- 良食味。
- 生態型は夏型、開花期及び成熟期は「キタワセソバ」と同程度。
- 草型は直立短枝型で、「キタワセソバ」より草丈がやや低く、耐倒伏性に優れている。
- 「キタワセソバ」と比較すると収量性は同程度、干粒重は並みかやや重く、容積重はかなり重い。
- 製粉歩留り、製麺試験(操作性及び香り)では「キタワセソバ」よりもやや優る。

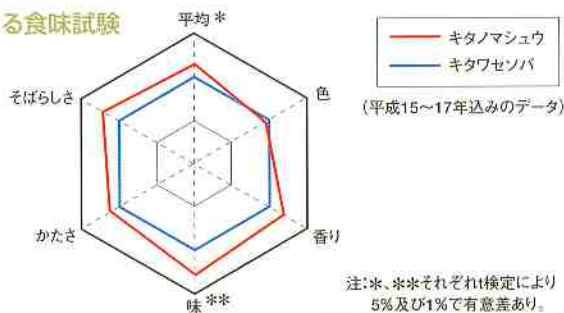
## 栽培上の注意

- 他品種と交雑するので、集団的に隔離栽培が必要。
- 多肥や晩播により倒伏しやすくなるので、適正施肥及び晩期播種に努める。
- 「キタワセソバ」同様に脱粒するので、適期収穫に努める。

## 種子入手方法について

- 北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

## ■実需による食味試験



## ■2001年、台風11号通過後の圃場の様子



台風通過後、標準品種の「キタワセソバ」(写真右側)の倒伏が激しかったのに対し、「キタノマシュウ」(写真左側)の倒伏はほとんど見られなかった



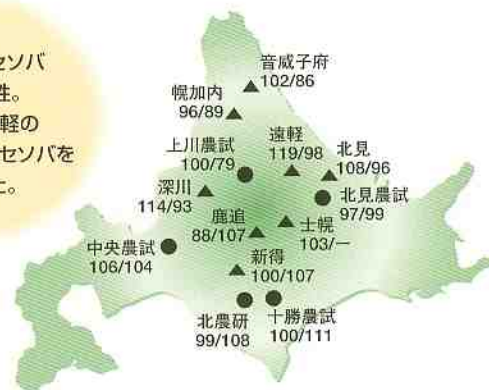
キタノマシュウ手打ち麺



キタワセソバ手打ち麺

## ■キタノマシュウの収量性(キタワセソバ対比(%))

全道でキタワセソバ並みの収量性。深川、北見、遠軽の現地試験でキタワセソバを上回りました。



キタノマシュウの子実重のキタワセソバ対比(%)  
標準播(6月上旬):晩播(6月下旬~7月上旬)

●:生産力検定試験及び地域適応性試験(北農研(14~17年)及び道立農試(14~17年))  
▲:現地試験(14~17年平均、新得:14及び15年、鹿追・士幌:16及び17年)

おいしさ、  
深化。  
by 北農研



## 北海道農業研究センター

お問い合わせ先 企画管理部情報広報課 TEL 011-857-9260 URL: <http://cryo.naro.affrc.go.jp/>