

しょう油や中華麺に使える温暖地向け硬質小麦

タマイズミ

A New Hard Wheat Cultivar "Tamaizumi"

関東・東海地域の小麦は、主としてうどん用に使われていますが、最近はしょう油原料や中華麺にも使える蛋白質含量の高い硬質小麦品種も要望されています。

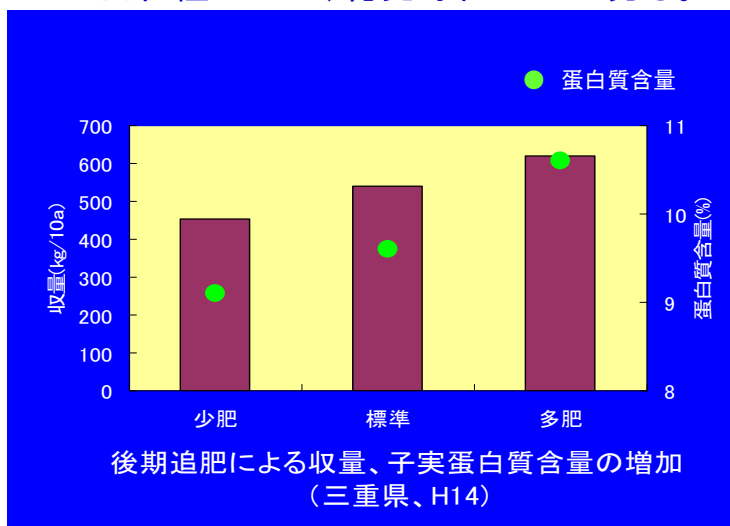
タマイズミは、作物研究所で平成14年に育成された硬質小麦で、三重県、栃木県、岐阜県で奨励品種等に採用され、普及が始まっています。



(左)農林61号, (右)タマイズミ

「タマイズミ」は、「農林61号」と比べて、次のような特徴があります

1. 粒が硬質(硝子質)で、製粉歩留が高い。
2. 成熟期が2~3日早く、短程で耐倒伏性がやや優れる。
3. 原粒および小麦粉の蛋白質含有量が高く、しょう油原料や中華麺に適する。
4. 白粒種のため、穂発芽性がやや劣る。



後期追肥により
子実蛋白質含量が増加

子実蛋白質含量を増加させるためには積極的な後期追肥が効果的です。水田土壌では、茎立期、止め葉抽出期に窒素成分各4kg/10aの追肥により、収量、蛋白質含量とも増加しました。

(生育特性)

| 品種名 | 成熟期 (月.日) | 稈長 (cm) | 耐倒 伏性 | 粒の 色 | 千粒重 (g) | 収量 (kg/a) | 穂発 芽性 |
|-------|--------------|------------|----------|---------|------------|--------------|----------|
| タマイズミ | 6.9 | 80 | 中 | 黄 | 37.5 | 31.7 | やや難 |
| 農林61号 | 6.12 | 92 | やや弱 | 褐 | 35.0 | 33.4 | 難 |

注)作物研究所(標準栽培・畑),平成6~12年度平均

(品質特性)

| 品種名 | 粒質 | 製粉歩 | ミリング | 蛋白質含量(%) | |
|-------|-----|------|------|----------|------|
| | | 留(%) | スコア | 原粒 | 60%粉 |
| タマイズミ | 硝子質 | 71.2 | 81.6 | 14.8 | 12.8 |
| 農林61号 | 中間質 | 64.1 | 77.6 | 13.6 | 11.4 |

注)作物研究所(標準栽培・畑),平成6~12年度平均



作物研究所 麦類研究部

問い合わせ先:企画管理室 tel:029-838-8260

E-mail:www-nics@naro.affrc.go.jp

http://nics.naro.affrc.go.jp/