

# 製パン適性が高く、早生で耐寒雪性が強い小麦新品種「ゆきちから」

## 《背景・ねらい》

東北地域では、パン用品種として岩手県で「コユキコムギ」、福島県で「アオバコムギ」が栽培されています。また、めん用基幹品種の「ナンプコムギ」は、岩手県産の高蛋白のものは一部パン用として使われています。これらの品種は東北の実需者から一



写真1: 「ゆきちから」の草姿

このため、寒冷地向けの早生・多収で、耐寒雪性・耐病性が強く、製パン適性が高い小麦新品種の育成を図りました。

## 《組合せと育種法》

「ゆきちから」は、強稈・多収、耐寒雪性、耐病性及び高品質を育種目標に、1976年5月、東北農業試験場（現 東北農業研究センター）において、「東北141号」を母とし、「さび系23号」を父として人工交配を行い、以降、系統育種法で選抜・固定を図ってきたものです。交配から品種育成まで27年と大変長い年月がかかりましたが、そのうちの15年間は遺伝資源として維持されていました。

## 《品種の特徴》

「ゆきちから」は、パン用品種の「コユキコムギ」に比較して、次のような特徴を持ちます。成熟期が2~3日早い、早生種です。稈長と穂長はやや長く、穂数は多いです（写真1）。耐寒雪性と耐倒伏性は強く、穂発芽性は同程度の中です。赤さび病、うどんこ病及び縞萎縮病のいずれにも強いです。収量及び千粒重は同程度ですが、リットル重がやや小さいです。外観品質は優れ、粒質は同じ硝子質、硬軟質性は同じ硬質です。製粉歩留、ミリングスコア（製粉性の良否の指標）ともやや低いです。めん用の「キタカミコムギ」に比べるとやや高いです。粉色は同程度で、粉の蛋白質含量は同程度かや

作物機能開発部 麦育種研究室

吉川 亮

YOSHIKAWA, Ryo



や高いです。生地の伸長抵抗、伸長度ともにやや大きいです。製パン適性は吸水性と作業性が優れ、パン官能評価合計点が高いため、パン総合評価点が高いです。製パン法は中種生地法の方がストレート（直捏）法より適しており、ふんわりとした風味の良い、おいしいパンができます（写真2）。また、パン用の他に、中華めん、醤油及び餃子の皮などとしても使えるのではないかと期待しています。

## 《適応地帯及び栽培上の留意点》

東北地域の根雪期間が110日以下の平坦地に適応します。平成14年度に岩手県と福島県で奨励品種に採用されました。栽培上の注意点として、穂発芽性が中程度であるので、成熟期に達したら雨に当たらないよう速やかに収穫すること、高蛋白・多収化を図るため、十分な基肥と後期追肥を行う必要があること、の2点を指摘しておきます。



ゆきちから コユキコムギ 1CW（カナダ産） 市販強力粉  
（標準） （比較） （比較）

写真2: 製パン法の中種生地法による「ゆきちから」の製パン適性

注) ゆきちからとコユキコムギは東北農研の平成13年産材料で、東北農研麦育種研で試験