

真珠のごとく炊飯白度が高い 食用大麦新品種「シンジュボシ」

《国内産麦の民間流通への移行》

これまで国内産麦については、ほぼ全量を政府が買入れ、政府から製粉会社や精麦会社などの実需者に売り渡されてきました。しかし、2000年産から民間流通への移行が開始され、2003年産麦からはほぼすべてが民間流通となりました。民間流通では、種を播く前に生産者と買い手（実需者）の間で入札による価格を基本として契約が結ばれます。そのため、実需者が求める品質の高い食用大麦を生産する必要があり、高品質大麦品種の育成が私たちに求められています。



写真1：大麦新品種「シンジュボシ」

《東北地域の大麦品種》

大麦はビール用、焼酎用、麦茶用、麦味噌用など様々な用途がありますが、東北地域で生産される大麦は押麦など麦飯として食べられる食用大麦（精麦用）です。「シュンライ」、「ミノリムギ」、「べんけいむぎ」が主に生産されており、実需者からの精麦用としての品質評価の順位は、一般に「シュンライ」>「ミノリムギ」>「べんけいむぎ」となっています。「べんけいむぎ」については、ほとんどが食用としては消費されず、飼料用として流通しています。しかし、東北地域の栽培特性として重要な寒雪害抵抗性は、品質と全く逆の「べんけいむぎ」>「ミノリムギ」>「シュンライ」の順となっています。そこで私たちは、「シュンライ」以上の品質を持ち、寒雪害抵抗性を強化した新品種の育成に取り組みました。

作物機能開発部 麦育種研究室

中村和弘

NAKAMURA, Kazuhiro



《新品種「シンジュボシ」の誕生》

1991年度に早生・短強稈で炊飯白度の高い「東北皮30号」を母とし、極早生・短強稈の「シュンライ」を父として人工交配を行い、以降、早生・多収、寒雪害抵抗性強、良質を目標に選抜・固定を図り、2002年度に大麦新品種「シンジュボシ」（皮麦農林36号）が誕生しました。

「シンジュボシ」は「ミノリムギ」に比較して出穂期で3日、成熟期で2日程度早く、寒雪害抵抗性は同程度で、「シュンライ」より強いです。「ミノリムギ」より千粒重が大きく、外観品質が優れます。精麦白度が高く、特に炊飯後の白度が優れています。実需者からも、「シュンライ」よりワンランク上の品質特性を持つと評価されています。2002年度には宮城県で奨励品種に採用され、今後「ミノリムギ」に替えて普及が図られていきます。

栽培上の注意点として、多肥栽培では倒伏や硬質粒の発生が多くなるので注意が必要です。東北地域の根雪期間80日以下の平坦地に適応し、高品質食用大麦の安定生産に寄与できるものと期待しています。

品種名の「シンジュボシ」ですが、精麦白度及び炊飯白度が高く、白くて輝きのある真珠のような大麦であることを意味しています。



左上：ミノリムギ
右上：シュンライ
左下：シンジュボシ
右下：べんけいむぎ

写真2：炊飯した麦飯の白さの比較
(2002年産東北農研で栽培された材料)