

もち性小麦新品種「もち姫」

《背景》

東北農業研究センターでは新たな用途への利用が期待されるもち性小麦の育成を行っています。1995年に世界で初めて育成され、品種登録されたもち性小麦「はつもち」、「もち乙女」は各地で現地実証栽培と製品試作が行われました。しかし、寒冷地で栽培する際に必要な耐寒雪性が劣ること、また品質面では製粉性や粉の色が悪いことから、普及には至りませんでした。

その後、これらの短所を克服した品種の育成を目指し、2006年に東北地方に適した栽培特性を有し、品質特性が優れる「もち姫」を育成しました（写真1）。



写真1：「もち姫」の株写真

《育成の経過と品種特性》

「もち姫」は1995年度に「もち盛系C-D1478（後のはつもち）」を母とし、「もち盛系C-G1517」と「盛系B-8605（後のハルイブキ）」のF1を父とした組合せから系統育種法により育成されました。「もち姫」の栽培特性は「はつもち」、「もち乙女」と比べて耐寒雪性が向上し、収量は「キタカミコムギ」と同程度で一般的なめん用品種並となっています（図1）。

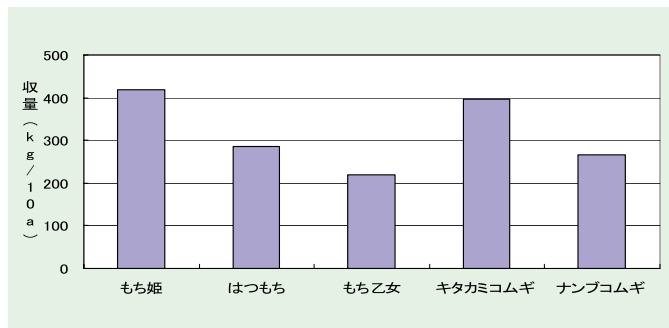


図1：「もち姫」の収量（東北農研センター、平成10～14年度条播栽培）

耐病性については、「ナンブコムギ」、「キタカミコムギ」と比べて縞萎縮病は強く、うどんこ病、赤さび病についてもやや強くなっています。穂発芽性は「ナンブコムギ」と比べ同程度からやや難となっています。品質面では「はつもち」、「もち乙女」と比べ、製粉性が優れ、小麦粉の色が大幅に改善されています（図2）。

パン用小麦研究東北サブチーム

伊藤裕之

ITOU, Hiroyuki

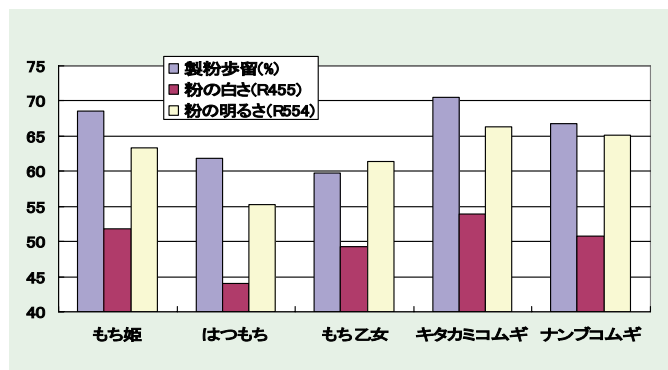


図2：「もち姫」の製粉歩留、粉の白さ、明るさ（東北農研センター平成10～14年度条播栽培）

《新規用途の開発》

もち性小麦の粉は従来の小麦粉とは異なった特性を持っています。通常的小麦粉にブレンドして製造したパンや、もち性小麦粉を100%使用した菓子などの製品にしっとりとした食感を与えることから、「もち姫」を用いたせんべい、ケーキなどの試作が現在行われています（写真2）。



写真2：「もち姫」を用いた試作品