

穂発芽しにくく、グルテンの質が強靱な 超強力小麦新品種「銀河のちから」

現在、東北地域ではパン・中華麺用として「ナンブコムギ」と「ゆきちから」が使われていますが、これらの品種はグルテンの強さが十分ではなく、また、それぞれ小麦縞萎縮病に弱い、穂発芽耐性がないという短所を持っています。そこで、東北・北陸地域向けに病害や障害に強く、グルテンを強化したパン・中華麺用品種「銀河のちから」を育成しました。

「銀河のちから」は1996年5月に、穂発芽しにくくて縞萎縮病に強く、製めん適性の優れた「盛系C-138（後の東北209号）」を母とし、縞萎縮病に強く、製パン適性の優れた「東北205号（後のハルイブキ）」を父とする人工交配から育成された小麦です（写真1）。



写真1 / 「銀河のちから」成熟期の様子

《「銀河のちから」の加工適性および栽培特性》

「銀河のちから」は蛋白質の組成を改善した結果、グルテンの質が一般の強力小麦より強靱な「超強力」小麦です。そのため、「銀河のちから」で作ったパン生地は強靱な反面、伸展性に欠け、製パン適性は「ゆきちから」よりやや良い程度です。「銀河のちから」の加工適性は他の品種にブレンドすることで発揮されます。例えば「ナンブコムギ」とブレンドすることにより、製パン適性が大きく向上します（写真2）。また、粉の色相が良いため、中華麺原料にも適しています。

「ゆきちから」と比較すると成熟期はやや遅いですが、稈

畑作園芸研究領域

伊藤裕之

ITO, Hiroyuki



長はやや短く、倒伏し難くなっています。穂発芽性は改善され、縞萎縮病には強く、赤かび病抵抗性は中程度です。収量性は「ゆきちから」と同程度ですが、容積重は大きく、粒の外観品質が優れています。秋播性は東北・北陸に適するIVです。耐寒性はやや強いですが、耐雪性は東北地域の基準でやや弱く、栽培適地は冬期間の連続積雪日数（根雪期間）が80日以下の地域になります（表）。

品種の名前はパン・中華めん用小麦としてグルテンが強靱な特性を表すとともに、新品種が広く知れ渡るように願いを込めました。

現在、岩手県を中心に試験栽培と加工業者による品質評価が行われています。栽培希望者には農研機構東北農業研究センターから有償で種子を分譲していますが、栽培に当たっては事前に地元のJAや普及センターに相談して下さい。

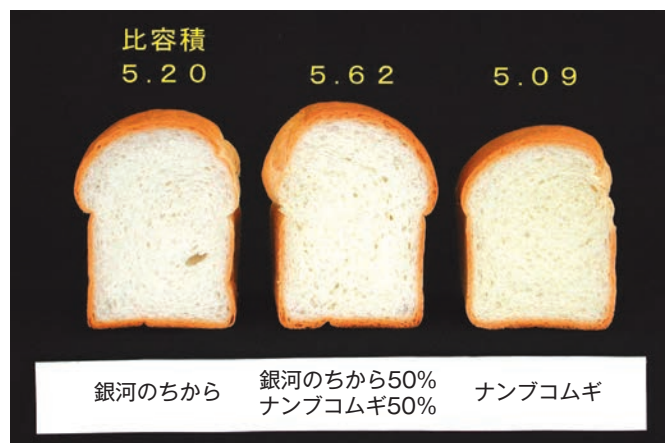


写真2 / 「銀河のちから」と「ナンブコムギ」のブレンドによる製パン適性の向上

表 / 「銀河のちから」の栽培特性

品 種 名	秋播性	成熟期 月/日	稈長 cm	穂数 本/m ²	収量 kg/a	容積重 g/l	外観 品質	耐寒性	耐雪性	耐倒 伏性	穂発 芽性	耐病性	
												縞萎縮	赤かび
銀河のちから	Ⅳ	7/5	88	565	54.0	830	中中	やや強	やや弱	強	難	強	中
ゆきちから	Ⅴ	7/3	93	634	52.9	811	中下~下上	強	やや強	やや強	中	強	やや弱
ナンブコムギ	Ⅴ	7/2	100	551	40.2	817	下上	強	やや強	弱	難	弱	中

注) 平成15~21年度平均、東北農業研究センター水田圃場産。