

北海道初の超強力小麦優良品種

# ゆめちから

育成期間／平成7年～平成19年度

「ゆめちから」は、平成21年に北海道の優良品種に認定された、コムギ縮萎縮病に対して強い抵抗性を持つ、超強力秋まき小麦です。中力粉とのブレンドで、優れた製パン適性を示すほか、中華麺、生パスタなど幅広い活用が期待できます。

## 品種の特徴

- 縮萎縮病抵抗性のほか、病害に対して強い抵抗性を持つ秋まき超強力小麦品種
- 中力小麦粉とのブレンドで、優れた製パン適性を示す
- パンのほか、中華麺、生パスタなど幅広く利用できる

北海道農業研究センター  
<http://cryo.naro.affrc.go.jp/>



北海道初の超強力小麦優良品種

# ゆめちから

現在、生産が拡大している冷凍生地製パンや、中力粉にブレンドして強力粉として利用できる超強力小麦に注目が集まっています。そこで、北海道地域向けの超強力秋まき小麦として初めて誕生した優良品種が「ゆめちから」です。優れた製パン適性、弾力ある中華麺や生パスタなど、幅広い用途が見込めるほか、耐病性、耐倒伏性にも優れ、安定生産が期待できます。



## 品種の特徴

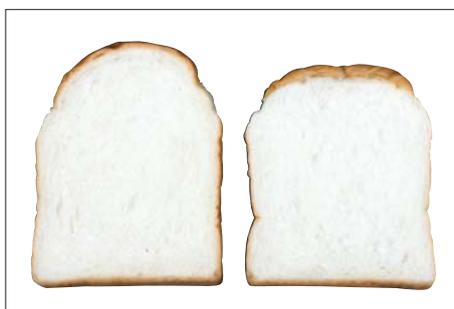
- 縮萎縮病抵抗性のほか、病害に対して強い抵抗性を持つ
- 秋まきパン用小麦としては小麦粉の蛋白質含量が最も高く（平成21年9月現在）、蛋白質が強い超強力小麦粉である
- 中力小麦粉と等量ブレンドすることにより、優れた製パン適性を示す
- できたパンは、弾力が強く、もちりした食感が特徴
- 中華麺、即席麺、生パスタ、冷凍パン生地のほか、醤油原料としても利用でき、幅広い用途が期待できる

## 栽培上の注意

- 不良土壌環境では早期に枯れ上がり収量低下することがあるため、注意が必要
- 気象および土壌条件により、葉身に斑点状またはかすり状に黄化する現象が見られることがある
- 耐雪性が「中」であるため、雪腐病防除を励行する
- 超強力小麦としての特性を発揮させるため、蛋白質含有量が低くならないよう、止葉期以降の窒素追肥を行うなど肥培管理につとめる

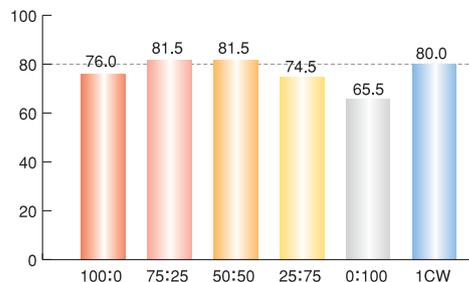
種子の入手方法について ●北海道農業研究センターまでお問い合わせください。

### ■ゆめちから・ホクシンのブレンド粉による製パン比較



ホクシン50% ゆめちから50% 外国産小麦100%

### ■ゆめちから・ホクシンのブレンド粉パンの総合評価



(平成16年、(社)日本パン技術研究所)  
横軸の数字は、「ゆめちから」:「ホクシン」の混合比率を示す。  
「1CW」(カナダ産の高品質パン用小麦銘柄)を80点として評価

■表1 生育特性(育成地 平成17年~19年度)

品種名	出穂期(月日)	成熟期(月日)	稈長(cm)	穂長(cm)	穂数(本/m <sup>2</sup> )	子実重(kg/a)	同左比(%)	容積重(g/l)	千粒重(g)	外観品質
ゆめちから	6.10	7.30	85	9.8	972	83.4	108	838	41.8	中上
ホクシン	6.10	7.28	92	9.4	1,014	77.2	100	827	38.0	中上
キタノカオリ	6.15	8.02	87	10.3	926	88.4	114	849	42.4	中上

■表2 生育特性(育成地、特性検定場所 平成17年~19年度)

品種名	耐倒伏性	穂発芽性	耐雪性	病害抵抗性			
				赤さび病	うどんこ病	赤かび病	コムギ縮萎縮病
ゆめちから	強	中	中	強	やや強	中	強
ホクシン	強	中	やや強	やや弱	やや強	やや弱	弱
キタノカオリ	強	やや弱	中	強	強	やや弱	弱



北海道農業研究センター

お問い合わせ先 企画管理部情報広報課 TEL 011-857-9260 URL: <http://cryo.naro.affrc.go.jp/>