

穂発芽耐性を強化した製パン性に優れる パン用小麦新品種「はる風ふわり」

市販化

温室効果ガス

農薬

肥料

有機農業

その他
(気候変動への対応)

生産 品目：小麦

技術の概要

西日本地域で栽培されている既存のパン用小麦品種「ミナミノカオリ」は成熟期が遅く、穂発芽しやすいため、収穫期の雨によってしばしば穂発芽が生じ、品質が低下する問題が生じていた。そこで、成熟期が早く、穂発芽耐性を強化した製パン性が優れる温暖地向けの小麦新品種「はる風ふわり」を育成した。

穂発芽耐性評価 成熟期5日後
(20℃,100%湿度,7日間)



はる風ふわり (耐性あり) ミナミノカオリ (耐性なし)

効果

◎穂発芽による品質劣化の回避

成熟期が早く、穂発芽耐性を強化したことにより、穂発芽による品質低下のリスクが低くなる。パン用小麦の安定生産に寄与する。

◎輸入小麦並みの優れた製パン性

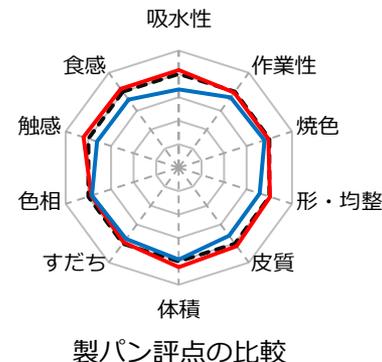
「ミナミノカオリ」と比較して、収量は同程度で原麦のタンパク質含有率が高くなりやすい。カナダ産パン用輸入小麦銘柄1CW並みに製パン性が優れる。

「はる風ふわり」のパンはよくふくらみ、ソフトで食感がよく、パン用輸入小麦銘柄と同等の優れた製パン性を持つ。

はる風
ふわり
81.4点

パン用
輸入小麦
(1CW)
80.0点

ミナミノ
カオリ
72.6点



導入の留意点

- **原麦タンパク質含有率を高めるための実肥は必要**
パン用に適した原麦タンパク質含有率が得られるよう、実肥を施用する。

その他（価格帯、研究開発・改良、普及の状況）

- 改良・普及の状況
 - ・ 佐賀県で2021年3月に奨励品種採用。
 - ・ 2021年播の栽培面積は約1000ha。
- 適応地域
 - ・ 温暖地の平坦部。

関連情報

- ・ プレスリリース：パン用小麦品種「はる風ふわり」の普及拡大（令和4年）

