

## 製パン適性をもつ温暖地向け 硬質小麦新品種「ユメシホウ」

関東地域で生産される小麦のほとんどは軟質のめん用であり、パン用には不向きです。しかしながら地元産小麦を使ったパンに対して消費者の強い要望があります。そこで製パン適性をもち温暖地に適した硬質小麦品種を育成しました。

### ☆ 技術の概要

小麦「ユメシホウ」は1997年度に、温暖地向けパン用品種を育種目標として、白粒で硬質の「関係 W421」（後のタマイズミ）を母、赤粒で硬質且つ高分子量グルテニンサブユニット5+10をもつ「谷系 RA4965」を父として人工交配を行い、以後、半数体育種法により選抜・固定を図ってきたものです。「農林61号」と比較して次のような特徴があります（表1）。

1. 播性程度はⅠ～Ⅱで、出穂期、成熟期が共に3日程度早い。
2. 褐ぶで稈長は短く、穂長はやや短く、穂数は少ない。耐倒伏性はやや優れる。
3. 収量性は同程度かやや高く、容積重は同程度かやや大きく、千粒重は同程度かやや小さい。
4. 穂発芽耐性は劣り、赤さび病、縞萎縮病にはやや強く、赤かび病、うどんこ病には弱い。
5. 硬質で製粉歩留が高く、高分子量グルテニンサブユニット5+10をもち、製パン適性がある。パンの官能評価の合計点は「ニシノカオリ」（61.1点）より高い（表2）。

表1 ユメシホウの特性（作物研畑圃場・ドリル栽培）

品種名	ユメシホウ	農林61号
出穂期（月・日）	4.20	4.23
稈長（cm）	84	99
穂発芽性	中	難
赤かび病抵抗性	弱	中
縞萎縮病抵抗性	やや強	中
子実重（kg/a）	64.1	50.1
容積重〈ブラウエル穀粒計〉(g)	818	800
粒質	硝子質	粉状質
製粉歩留（%）	71.9	64.2

### ☆ 活用面での留意点

1. 温暖地の平坦地に適するパン用小麦です。
2. パン用のため、蛋白質含量が低くならないよう肥培管理に努めて下さい。
3. 穂発芽性は“中”であるので、適期収穫に努めて下さい。
4. うどんこ病および赤かび病抵抗性は“弱”なので、防除を徹底して下さい。
5. 詳細は作物研（電話 029-838-7497）へお問い合わせ下さい。

（中央農業総合研究センター  
研究管理監 寺島一男）

表2 ユメシホウの製パン試験成績（パン技術研究所における試験）

供試材料	ユメシホウ	ニシノカオリ	1CW
比容積	5.18	4.45	5.69
官能評価合計点	71.2	61.1	80.0

製品は食パン（ワンローフ型）。製法は70%無糖中種5時間発酵法。