

## 製パン性・耐病性が優れる小麦新品種「ゆめかおり」

関東・東山地域でパン用または中華めん用硬質小麦品種として奨励（認定）品種に採用され普及しているのは「ユメアサヒ」「ハナマンテン」の2品種がありますが、実需者からは増産と高品質化が、また、栽培農家からは耐倒伏性、穂発芽性、耐病性などの栽培適性の改良が求められていました。そこで、主に関東・東山地域に適応した、栽培適性と製パン性の優れるパン用硬質小麦「ゆめかおり（東山42号）」が長野県農事試験場（現農業試験場：農林水産省小麦育種指定試験地）で育成されました。平成22年4月現在、栃木県、長野県、茨城県で認定品種に採用されています。

### ☆ 技術の概要

「ゆめかおり（東海42号）」は、早生、良質、硬質、高製パン適性を育種目標として平成9年5月、早生、硬質、高製パン適性の「ニシノカオリ（西海180号）」を母とし、越冬性の優れた超強力小麦系統の「KS831957」を父親として人工交配を行い、得られた雑種第1代から半数体育種法により育成されました（半数体倍加後第11世代）。

「ゆめかおり」は標準品種「シラネコムギ」と比較して次のような特徴があります。

1. 出穂期・成熟期はやや早く、中生種で、稈長はやや長く、穂数は多く、耐倒伏性は同等である。
2. 耐寒性は「中」、耐雪性は「弱」で劣り、「ユメアサヒ」並である。
3. 穂発芽性は「やや難」、縞萎縮病抵抗性は「強」、赤かび病抵抗性は「やや強」、うどんこ病抵抗性は「やや強」、赤さび病抵抗性は「強」で優れる。
4. 収量はやや少なく、千粒重は大きく、リットル重は同等で、外観品質はやや優れる。
5. 粒質は硝子質で、製粉歩留は同等で、60%粉粗蛋白質含量は高い。アミロース含量は同等の通常アミロースタイプで、最高粘度はやや低く、グルテンインデックスは高い。製パン性は「ユメアサヒ」と同等で優れる。

表1 農業試験場における生育

系統名 または 品種名	試験 年度	出穂期 月.日	成熟期 月.日	稈長 cm	穂長 cm	穂数 本/m <sup>2</sup>	倒伏 の 多少	子実重 kg/a	同左対 標準比 率(%)	容積重 g	千粒重 g	外観 品質
ゆめかおり	平成13	5.06	6.21	97	7.4	675	極微	62.8	92	829	45.1	中上
(対)ユメアサヒ	~20年	5.07	6.24	99	8.6	657	中	60.6	88	813	42.5	中中
(標)シラネコムギ	平均値	5.08	6.24	87	8.5	511	極微	68.5	100	815	41.0	中中

### ☆ 活用面での留意点

小麦品種「ゆめかおり」の主な栽培適地は関東・東山地域ですが、高冷地、多雪地への作付は避けること、また、耐倒伏性は強ですが、やや長稈であるため倒伏に注意しながら適切な肥培管理をおこない、パン用として適性の蛋白質含量の確保を図ることが重要です。

詳細は長野県農業試験場育種部（TEL：026-246-9783）にお問い合わせください。

（日本政策金融公庫 農林水産事業部 テクニカルアドバイザー 矢島正晴）