

製パン適性等の付加価値の高い品質を持つ 小麦品種の育成

「ゆめちから」で一躍有名になった国産パン用小麦ですが、ご自身の地域で栽培できるパン用小麦品種を探している方も多いと思います。ここでは、最近、品種となり栽培が広まりつつあるパン用小麦3品種、東北～北陸向け「夏黄金」、関東以西で栽培可能な「はるみずき」と「はる風ふわり」をご紹介します。

☆ 技術の概要

1. 「夏黄金」は初夏に収穫時期を迎える東北地域の畑をイメージして名づけられました。強すぎず弱すぎず、ちょうど良いグルテンを形成するため、高い製パン性を示します。また、現行品種である「ゆきちから」に比べて耐病性も改善されており、すでに宮城県や新潟県で普及が始まっています。
2. 「はるみずき」は「ミナミノカオリ」の孫にあたります。DNA マーカー選抜技術をフル活用し「ミナミノカオリ」の持つ高たんぱく質含有率、耐倒伏性はそのままに、早生化しつつ製パン性、収量、耐病性を改善するなど難しい課題を克服した品種です。
3. 「はる風ふわり」は「西海 188 号」と北海道北見農業試験場育成の「北見春 66 号」との交雑後代から選抜されました。「はる風ふわり」は同じ条件で栽培した「ミナミノカオリ」よりもたんぱく質含有率が高く、国産小麦の課題とされている製パン時の「作業性」が大きく改善されています。



図. 左：夏黄金、中：はるみずき、右：はる風ふわり

☆ 活用面での留意点

1. いずれの品種もパン用小麦として適正なたんぱく質含有率を確保するため、追肥などの栽培管理を行う必要があります。
2. それぞれの品種に関するお問い合わせは、農研機構のホームページの「品種についてのお問い合わせ」(<https://prd.form.naro.go.jp/form/pub/naro01/hinshu>) からお願いします。