

パン用小麦「ニシノカオリ」の特性

農業研究センター 農産園芸研究所 作物研究室
担当者：藤井 康弘

研究のねらい

近年、麦作付が増加するなか、地産地消の高まりから、パン用小麦が実需者から望まれている。そこで、製パンに適した品種を選定する。

研究の成果

パン用小麦「ニシノカオリ」は次のような特性を有する。
(母：北見春42号 × 父：西海157号(アブクマワセ))

1. 生産力：子実重は「シロガネコムギ」より少ない。千粒重は重い。
2. 草型：稈長は「シロガネコムギ」より10cm程度長く、穂長は1.0cm程度短い。穂数は同程度である。
3. 耐病性：縞萎縮病抵抗性、うどんこ病抵抗性は「シロガネコムギ」とほぼ同程度で「やや強」。赤かび病抵抗性については「中」であるが、「シロガネコムギ」と比べやや弱い。
4. 品質：製粉特性は、製粉歩合が”やや高”く、ミリングスコアが”中”で、「シロガネコムギ」よりやや優れる。60%粉のタンパク質含有率はやや高く、灰分はやや高い。加えて、ファリノグラム及びエキステンソグラム特性から、パン適性は高い。官能評価では、食パンでは市販粉より3ランク劣り、菓子パンで1ランク劣る。

普及見込面積は、200haである。

普及上の留意点

1. 播性程度が低く早生であり、凍霜害の危険回避のため、適期播種に努める。
2. タンパク質含有率が高い特性をより発揮させるため、追肥に重点を置いた施肥を行う。
3. 穂発芽性は十分ではないため、適期収穫に努める。
4. 赤かび病にやや弱いいため、適期防除を徹底する。

[具体的データ]

表1 生育・収量の比較

試験場所	品種名 又は 系統名	出穂期	成熟期	稈長	穂長	穂数	倒伏程度 0~5	病害		子実重 kg/a	対標準比 %	容積重 g/l	千粒重 g	検査等級 1~7
		月.日	月.日	cm	cm	本/m ²		赤かび病 0~5	うどんこ病 0~5					
農産園芸 研究所	ニシノカオリ	4.11	5.26	97	8.1	518	0.7	1.0	0.0	48.4	95	824	38.5	1.7
	シロガネコムギ	4.08	5.25	80	8.6	517	0.1	0.2	0.0	50.8	100	813	34.3	1.3
球磨農業 研究所	ニシノカオリ	4.12	5.31	91	7.9	373	0.0	0.0	2.0	44.8	94	738	36.4	3.0
	シロガネコムギ	4.08	5.29	78	8.9	280	0.0	0.0	2.0	47.7	100	751	34.9	2.0
城南町 (現地)	ニシノカオリ	4.09	5.27	92	7.9	610	0.5	1.0	0.0	36.7	74	805	34.3	5.5
	シロガネコムギ	4.04	5.23	79	8.5	695	2.0	1.0	0.0	49.9	100	775	30.7	3.5

注1) 数値は平成15年産の値。

注2) 倒伏程度、赤かび病、うどんこ病は、0(無)~5(甚)での評価。

注3) 検査等級は、1(1等上)~7(規格外)での評価。

表2 製粉における特性

品種名	原粒		製粉歩合 %	ミンク スコア	灰分 移行率	B M率	セリけ 生成率 %	セリけ 粉砕率 %	60%粉			
	灰分 %	タンパク %							灰分 %	タンパク %	アミロース %	粒度 ・/g
ニシノカオリ	1.46	12.4	68.7	78.4	44.8	31.7	62.4	77.6	0.48	11.0	25.9	1665
シロガネコムギ	1.45	11.3	67.7	80.7	47.0	63.6	51.7	73.7	0.42	9.3	27.1	3010
農林61号	1.58	10.8	66.4	79.3	48.0	65.2	50.0	73.4	0.42	8.9	26.2	3222
1 C W	1.61	13.5	72.0	82.1	49.6	28.6	61.5	88.0	0.47	12.4	25.6	1545

注1) 九州沖縄農業研究センターでの平成3年産、平成7~10年産の平均値。

注2) 1CWはカナダ産。(食糧庁より)

表3 官能評価

品種名	食パン		菓子パン	
	点数	評価	点数	評価
ニシノカオリ	54.4	E	77.3	C
農林61号	45.4	E	52.2	E
市販粉	81.5	B	82.0	B

注1) 点数は100点中の数値。

注2) 食品総合研究所による、九州沖縄農業研究センター平成7、8年産の平均。

注3) 市販粉の菓子パンに用いたものは、市販粉80%、薄力粉20%の混合粉。

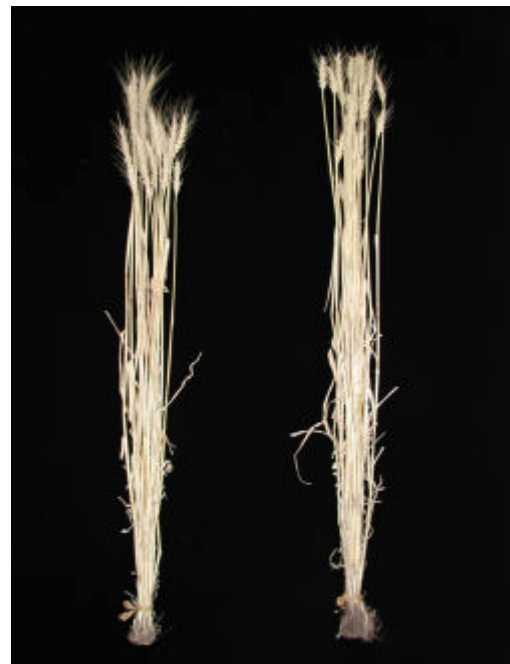


図1 「ニシノカオリ」写真
左：シロガネコムギ 右：ニシノカオリ