

製パン性に優れる硬質小麦 奨励（認定）品種「ゆめかおり」の特性

研究のねらい

本県の畑地における小麦作付面積は、約350haであり、硬質小麦「ダブル8号」が作付けされてきましたが、実需者から製パン適性により優れる品種の導入が要望されていました。そこで、製パン適性に優れる「ゆめかおり」（平成21年長野県育成）を、平成30年度に奨励（認定）品種として採用しました。

技術の特徴

1 栽培性・品質特性

本品種は、「ダブル8号」と比較して次の特徴があります。

- (1) 出穂期・成熟期は同程度です。
- (2) 稈長は長く、穂長は短く、穂数は多めです。
- (3) 耐倒伏性は、同程度です。
- (4) 収量は、同程度です。
- (5) タンパク質は、やや高めです。
- (6) 外観品質は、同程度～やや劣ります。
- (7) 穂の色は異なり、“白ふ”品種です。
- (8) うどんこ病、縞萎縮病に抵抗性があります。



写真1 草姿



写真2 子実

2 製パン適性

- (1) 生地を強める効果が高く製パン適性を高める遺伝子 *Glu-D1d* を持っています。
- (2) 製パン適性は、カナダ産「1CW」と比べて劣りますが、アメリカ産「HRW」と同程度です。

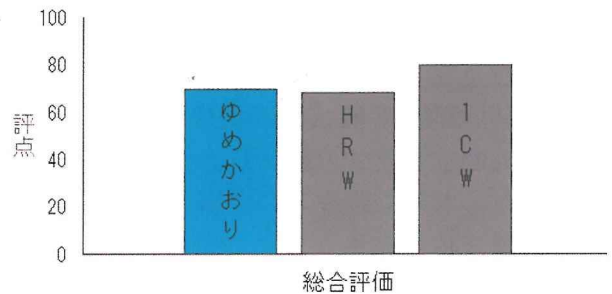


図 製パン適性

3 利用上の留意点

- (1) 畑での作付けとし、「ダブル8号」に準じた肥培管理とします。
- (2) 「ダブル8号」の代替として、令和元年播から一般栽培が開始予定です。

今後の取り組み

高品質安定生産の確立のため、栽培試験を実施します。

（執筆者：廣岡 政義）