

## 兵庫県に適したパン用有望小麦新品種「ゆめちから」「ミナミノカオリ」

パン用として有望な小麦品種「ゆめちから」「ミナミノカオリ」は、両品種ともに収量は約500kg/10a前後で、出穂10日後頃の実肥（窒素成分6kg/10a施用）により、子実タンパク質含量もパン用に必要な13%以上となった。製パン特性は、食パンだけでなく、ロールパンなど各種パンにおいても、両品種ともに良好であった。

### 内容

「学校給食用に地元産小麦を用いたパンを提供したい（製造者）」、「戸別所得補償制度で加算がなされるパン用品種を作付けしたい（生産者）」などの現場の要望を受けて、パン用小麦の有望品種「ゆめちから」「ミナミノカオリ」について特性を調査した。

成熟期は奨励品種の「シロガネコムギ」に比べて、「ミナミノカオリ」は2日、「ゆめちから」は10日遅い。穂数はともに少なく、千粒重は「ミナミノカオリ」が大きかった。（表）収量はともに500kg/10a前後となった。慣行の施肥（基肥-分けつ肥-穂肥の体系で窒素成分11kg/10a施用）では、「ゆめちから」の子実タンパク質含量は、パン用小麦のタンパク質含量の基準である13%以上となった。「ミナミノカオリ」は出穂10日後頃に実肥、窒素成分6kg/10aを

施用することで13%まで向上した（データ略）。

製粉会社（M社）で、食パン、ロールパン、コッペパンなど各種パンを焼いて、製パン試験を行ったところ、輸入小麦の「1CW」と比較して、「ゆめちから」（食パン）、「ミナミノカオリ」（ロールパン、ピザ）ともに製パン性は良好であった（写真）。

### 今後の方針

両品種は、それぞれ異なる長所（「ゆめちから」は子実タンパク質含量がもともと高い、「ミナミノカオリ」は6月初旬に収穫が可能）を持つことから、生産現場、実需者の要望・意見を取り入れた品種選定を進める。また、安定多収生産のための、施肥試験を継続実施する。

松本 純一（農産園芸部）  
（問い合わせ先 電話：0790 - 47 - 2410）

表 「ゆめちから」と「ミナミノカオリ」の品種特性（2007-2010）

| 品種系統名     | 出穂期<br>(月.日) | 成熟期<br>(月.日) | 稈長<br>(cm) | 穂長<br>(cm) | 実穂数 | 倒伏<br>程度 | 赤さ<br>び病 | 赤か<br>び病 | 子実重<br>(kg/10a) | 比較<br>比率<br>(%) | 容積<br>重<br>(g/L) | 千粒<br>重(g) | 外観<br>品質 | 検査等級 |
|-----------|--------------|--------------|------------|------------|-----|----------|----------|----------|-----------------|-----------------|------------------|------------|----------|------|
| ゆめちから     | 4.27         | 6.13         | 78         | 9.7        | 608 | 1.4      | 0.0      | 0.0      | 505             | 93              | 775              | 35.3       | 5.2      | 外    |
| 比 シロガネコムギ | 4.09         | 6.03         | 78         | 7.9        | 778 | 2.2      | 0.0      | 0.0      | 544             | 100             | 789              | 34.4       | 4.2      | 2中～外 |
| ミナミノカオリ   | 4.15         | 6.05         | 85         | 7.1        | 615 | 1.0      | 0.0      | 0.0      | 499             | 104             | 798              | 37.7       | 4.1      | 2上～外 |
| 比 シロガネコムギ | 4.12         | 6.03         | 78         | 7.4        | 708 | 1.0      | 0.0      | 0.0      | 480             | 100             | 795              | 34.2       | 3.2      | 1中～外 |

注)外観品質は1(上上)～6(下下)の6段階、検査等級は1上～3下(近畿農政局兵庫農政事務所調べ)で外は規格外の略。倒伏程度、赤さび、赤かびは立毛観察による無(0)～甚(5)の6段階評価。  
比較比率はシロガネコムギの子実重に対する比率。



写真 いろいろなパンを焼いて製パン試験をした  
「ゆめちから」を用いた食パン（左）と「ミナミノカオリ」を用いたロールパン（右）