

多収で製パン性に優れたパン用小麦 「せときらら」を奨励品種に採用

【背景・目的・成果】県内で栽培されているパン用小麦「ミナミノカオリ」より早熟、多収、タンパク質含量の安定した品種として「せときらら」が平成29年度に奨励品種に採用されました。
栽培面では、穂肥の増量と実肥の穂揃期施用で、高収量と高タンパク質含有率を安定的に両立できることが明らかとなりました。

特徴

- ① 出穂期、成熟期：「シロガネコムギ」とほぼ同じ。「ミナミノカオリ」より早い。
- ② 収量：「シロガネコムギ」、「ミナミノカオリ」、「ゆめちから」より多収。
- ③ 子実タンパク質含量：実肥の施用で12%以上となる。
- ④ 製パン適性：「ミナミノカオリ」より優れる。



「せときらら」

農業技術センター(加西市)での生育調査成績(2010~2015年播種)

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	倒伏 程度	赤さ び病	赤か び病	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	子実 重 (kg/a)	同左 比率 (%)	容積 重 (g/L)	千粒 重 (g)	品質	子実タン パク質含 有率(%)
せときらら	4.14	6.04	1.1	0.0	0.0	82	8.2	652	56.5	121	810	36.6	4.4	12.6
ミナミノカオリ	4.18	6.06	1.0	0.0	0.0	78	7.3	589	43.3	93	794	37.5	4.6	14.6
シロガネコムギ	4.13	6.01	1.0	0.0	0.0	74	7.6	699	46.5	100	794	32.5	3.6	9.2

注) 播種は各年次11月上旬に行った。

施肥は窒素量(kg/10a)で基肥(6kg)-追肥①(2kg)-追肥②(3kg)-実肥(6kg)の体系で行った(シロガネコムギは実肥なし)。

倒伏程度、赤さび病、赤かび病は立毛観察による0~5の6段階評価。

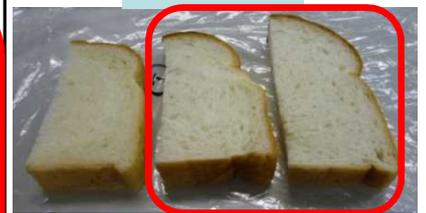
比率は同年産のシロガネコムギの子実重に対する比率。

子実タンパク質含有率は近赤外線分光光度計で測定した(水分13.5%換算)。

製パン適性試験(通常の製パン工程により焼成)

製品外観	タンパク質 7%	タンパク質 12%	タンパク質 13.5%
作業性	弾力がない 生地切れしやすい	弾力、伸展性のバラ ンス良い	やや弾力的な生地 作業性良い
製品観察	ボリューム小さい 焼き色やや薄い	ボリューム標準的 焼き色良好	ボリューム大きい 焼き色良好

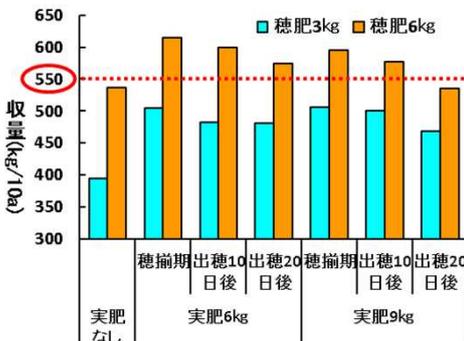
製品の内相



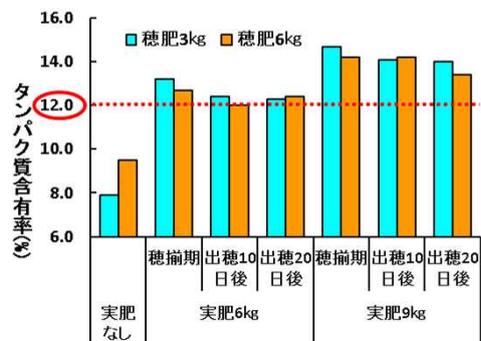
左からタンパク質 7%、12%、13.5%

タンパク質は
12%以上必要!

調査地:(株)増田製粉所



穂肥の量及び実肥の施用時期・施用量の違いが収量に及ぼす影響



穂肥の量及び実肥の施用時期・施用量の違いが子実タンパク質含有率に及ぼす影響

穂肥6kg/10aと
実肥6~9kg/10a
(穂揃期~出穂10日後)
の施用で、
収量550kg/10a以上、
タンパク質含有率
12%以上
を安定的に達成!

【技術の活用】実需者が求める量・品質に応じて、県産パン用小麦の安定供給が期待できます。