

ついに出了パン用小麦「せときらら」

「せときらら」はパン用の小麦新品種であり、多収で収穫時期は「シロガネコムギ」とほぼ同じである。製パン性（焼き色、ふくらみ）は現在普及している「ミナミノカオリ」より優れることから、2017年度に奨励品種に採用予定である。

内容

本県においてパン用小麦品種として作付されている「ミナミノカオリ」は、早生で子実タンパク質含有率（以下、子実タンパク）が高い製パン向きの品種である。しかし、収量が低く、降雨にあった場合、穂発芽により小麦粉の品質が著しく低下する欠点がある。そのため、多収で穂発芽しにくい品種の導入が生産者や実需者から求められていた。

「せときらら」は、農研機構・西日本農業研究センターが2014年に品種登録した多収で製パン性が優れるパン用小麦品種である。「せときらら」の諸特性を「ミナミノカオリ」及び「シロガネコムギ」（本県奨励品種）と比較したところ、「ミナミノカオリ」より早い時期に収穫可能で、^{かん}稈長は長いが倒伏は「シロガネコムギ」と同程度に強い。多収で、子実タンパクは出穂10日後まで10kg/10aの窒素施肥により12%以上が確保できる（表）。

製パン性を比較するために、(株)M製粉所において、子実タンパク12.6%の収穫物を用いて、「ミナミノカオリ」（子実タンパク14.6%）と比較した

ところ、「ミナミノカオリ」は焼き色が薄いのに対して、「せときらら」は焼き色も含めて良好であった。また、「せときらら」は子実タンパク12%相当で大きく膨らみ、柔らかく内相も白くなった。

なお、「せときらら」の多収性と製パンに適した子実タンパク確保には出穂10日後までの10a当たり6kgの窒素施肥が必須である。

今後の方針

2017年9月に奨励品種に採用予定である。現在「ミナミノカオリ」（作付面積：2016年産176ha）が作付されている地域に品種転換として導入を図る。現在「ミナミノカオリ」を使用している実需者も「せときらら」への品種転換を要望している。

松本純一（農産園芸部）

（問い合わせ先 電話：0790-47-2410）



写真 品種によるパン製品の比較
（左：せときらら、右：ミナミノカオリ）

表 農業技術センター(加西市)における生育観察および生育調査成績(標準肥, 11月上旬播種)

播種年度	品種系統名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	倒伏 程度	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	子実 重 (kg/a)	比較 比率 (%)	千粒 重(g)	子実タン パク質 含量(%)
2010	せときらら	4.14	6.04	1.1	82	8.2	652	56.5	121	36.6	12.6
～	ミナミノカオリ	4.18	6.06	1.0	78	7.3	589	43.3	93	37.5	14.6
2015	シロガネコムギ	4.13	6.01	1.0	74	7.6	699	46.5	100	32.5	9.2
	ふくほのか	4.15	6.02	0.9	81	8.1	591	48.0	103	33.6	8.3

注)倒伏程度は立毛観察による0～5の6段階評価。子実タンパク質含量は北部農技調べ。

比較比率はシロガネコムギの子実重に対する比率。