

研究成果の紹介

デュラム小麦「セトデュール」の品種特性

「セトデュール」は国産初のパスタ用デュラム小麦品種である。収穫時期は「シロガネコムギ」よりやや遅く、赤かび病防除の徹底が必要である。出穂10日後の窒素施肥により子実タンパク質含有率を12%以上とすることで品質の良いパスタが製造できる。

内容

パスタ用のデュラム小麦は成熟期が遅く、赤かび病に弱く、穂発芽しやすいため、収穫時期が梅雨に当たる我が国では栽培されていなかった。一方、消費者や実需者からは国産デュラム小麦を望む声があり、降水量の比較的少ない瀬戸内海地域での普及を前提に、農研機構・西日本農業研究センターが、日本初のデュラム小麦品種である「セトデュール」を2016年に育成した。

「セトデュール」の諸特性を普通小麦「シロガネコムギ」（本県奨励品種）と比較した結果は表のとおりである。成熟期は「シロガネコムギ」より7日遅いが6月中旬までには収穫可能である（気象感応調査における「シロガネコムギ」の成熟期の平年値は6月4日）。^{かん}稈長は短く倒伏には同程度に強い。やや低収であるが、千粒重は大きく子実タンパク質含有率（以下、子実タンパク）は出穂10日後の窒素施肥により12%となる。日本製粉（株）フードリサーチセンターにおいて、子実タンパクの異なる収穫物を用いて調査したところ、適正なパスタ品質（茹でパスタの色調、硬さ、弾力、歯切れ、バランスを官能評価）を得るには、子実

タンパクを12%以上確保する必要があり、そのためには出穂10日後までに10 a 当たり 6 kgの窒素施肥が必須である。また、赤かび病にかなり弱い^{かん}ため防除の徹底が必要である。「セトデュール」の乾燥スパゲッティは、現在パスタ製造に使用されていカナダ産デュラム小麦製品に比べて色調、硬さのスコアがわずかに及ばないものの、実需者から「製品化には十分な品質である」と判定されている（データ省略）。

なお、日本製粉、西日本農研、山口県、本県の共同研究（農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業）の成果として「栽培指針」が農研機構から公開されている。

今後の方針

「セトデュール」は本県産地品種銘柄に指定され、現在、作付面積は37haである。実需者からは増産の希望があり、他の小麦品種との生産調整を行いながら実需者の要望に応じて、麦作生産振興の1アイテムとしたい。

松本 純一（病害虫部、前農産園芸部）
（問い合わせ先 電話：0790-47-2410）

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)

品種系統名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	倒伏 程度	赤か び病	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 質含有率(%)
セトデュール	4.22	6.3~6.9	0.0	0.4	70	6.5	517	41.6	89	45.5	12.4
シロガネコムギ	4.12	5.27~6.2	0.2	0.0	76	7.7	706	46.5	100	33.0	8.9

注) 2014年産~2016年産平均、11月上旬播種。倒伏程度、赤かびは立毛観察による0~5の6段階評価。子実タンパク質含有率は北部農技調べ。比較比率は同年産のシロガネコムギの子実重に対する比率。