

# 農業技術 リズム

「長崎ちゃんぽん」は長崎県の有名な郷土料理ですが、ちゃんぽん麺の原料のほとんどを外国産小麦に頼っているのが現状です。現在、県内で生産されている小麦は、そのほとんどが菓子用の軟質小麦のため、ちゃんぽん麺には適しません。そこで、県産小麦を使用したちゃんぽん麺を作るため、2007年からちゃんぽん麺用小麦の育成を開始しました。

新品種の育成に当たり、実需者の意見を反映させるため、小麦生産関係者、製粉業者、製麺業者などで組織する「長崎県産麦育成研究会」を設立し、栽培特性、製粉適性、製麺適性の評

価を行ってきました。そして育成したのが硬質小麦新品種「長崎W2号」(第23494号)品種登録公表2014年7月25日)です。

「長崎W2号」は、かん長が

## 小麦「長崎W2号」

### ちゃんぽん麺用育成 倒れにくく品質良好

やや短く、かんの質も強いことや、倒伏しにくく栽培しやすい品種で、収量性や粒の外観品質(検査等級)も優れます。従来

の小麦品種の多くは収穫期に降

小麦「長崎W2号」の品種特性

品種名	かん長 (cm)	穂長 (cm)	倒伏 (0-5)	収量 (kg/10a)	検査 等級	穂発 芽性	製粉歩 留まり (%)
長崎 W2号	85	8.7	0.2	430	1.8	やや難	73.4
ミナミ カオリ	89	7.5	0.8	402	4.7	易	66.2

注)検査等級は1(1等上)~6(2等下)および7(規格外)の7段階評価

雨に遭つと穂発芽しやすく、小麦粉の品質が大きく低下しますが、「長崎W2号」は穂発芽しにくい特長を持っています。さらに、製粉歩留まり(小麦からどれだけ的小麦粉が得られるかを示す値)も高く、得られた小麦粉の品質も良好です。

(長崎県農林技術開発センター 土谷大輔)