

[成果情報名] パン用小麦品種「ミナミノカオリ」の栽培特性

[要約] 高蛋白含量のパン用小麦品種「ミナミノカオリ」は、チクゴイズミより出穂期は1日遅く、成熟期は同程度である。耐倒伏性は強く、うどんこ病には強いが、赤かび病の発生は同程度である。千粒重、容積重はやや軽く、収量は低い。

[キーワード] 高蛋白含量、パン用、小麦、ミナミノカオリ

[担当] 総合農林試験場・作物園芸部・作物科

[連絡先] 電話0957-26-3330、電子メールdtsuchiya@pref.nagasaki.lg.jp

[区分] 農産

[分類] 指導

-----  
[背景・ねらい]

近年の消費ニーズの変化に伴い国内産パン用小麦の需要が高まっており、本県においても製パン業者から県産小麦粉を使用したいという要望がある。そのため、温暖地・暖地で栽培できるパン用小麦品種「ミナミノカオリ」の本県での適応性を検討し特性を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

「ミナミノカオリ」(交配親：PampaINTA／西海167号、九州沖縄農業研究センター育成)はパン用として育成された早生の硬質小麦で、「チクゴイズミ」と比較して以下のような特性を有する。

1. 出穂期は1日遅く、成熟期は同程度である(表1)。
2. ふ色は「褐」で、稈長は3cm程度短く、穂長もやや短い。穂数は少なく耐倒伏性は強い(表1)。
3. うどんこ病の発生は少なく、赤かび病の発生は同程度である(表1)。
4. 千粒重、容積重はやや軽く、子実重も約8割と少ない(表1)。
5. 硬質小麦品種の特性として開溝未熟粒が発生するため、検査等級は劣る(表1)。

[成果の活用面・留意点]

1. 製パン性は「ニシノカオリ」より優れる(参考データ)。また、タンパク質含有率が高いため醤油醸造用にも適する。
2. 穂発芽性がやや易であるため適期収穫に努める。
3. 赤かび病にやや弱いので、防除基準に従い適期防除に努める。
4. 穂数が少なく収量が低いため、増収を図るための栽培法及び製パン性に適するタンパク質含有率を確保するための施肥法を確立する必要がある。

[具体的データ]

表1 標準栽培における生育、収量及び品質

品種名	出穂	成熟	稈	穂	穂	子実	同左	病害程度		倒伏	千粒	容積	検等
	期 月.日	期 月.日	長 cm	長 cm	数 本/m <sup>2</sup>	重 kg/a	比 %	うどんこ病	赤かび病	程度	重 g	重 g	等級
ミナミノカオリ	4.8	5.30	82	7.9	285	36.5	82	0.0	0.3	0.3	41.9	797	6.3
チクゴイズミ	4.7	5.30	85	8.1	309	44.3	100	2.3	0.3	1.1	43.0	810	3.7
シロガネコムギ	4.7	5.30	76	7.8	337	38.9	89	1.3	0.3	0.0	37.7	805	4.0

- 注1) 数値は2000、2001、2002年産の3カ年平均値。  
 注2) 播種期：11月22日～26日  
 注3) 播種量：5kg/10a。  
 注4) 施肥量：基肥-追肥1-追肥2=5-2-3kg/10a。  
 注5) 子実重、千粒重：2.0mm以上、水分12.5%。  
 注6) 病害程度、倒伏程度：0(無)～5(甚)の6段階で表示。  
 注7) 検査等級：1(1等上)～6(2等下)および7(規格外)の7段階表示。

参考データ 育成地における製パン適性試験成績

品種名	60%粉のタ ンパク質 含有率(%)	バロリ メーター バリュー	伸長 抵抗 (B.U)	伸長 度 (mm)	パン生地 の吸水率 (%)	パンの 比容積	パンの 官能試験 評点
ミナミノカオリ	10.4	52	345	200	66.7	4.22	76.1
ニシノカオリ	11.0	49	265	180	69.5	3.79	74.0
1CW	13.5	-	-	-	67.7	4.09	76.1

- 注1) 数値は九州沖縄農業研究センター1999～2001の3カ年平均値。  
 注2) バロリメーターバリュー：生地形成状態の総合評価値。強力粉ほど高くなる。  
 注3) 伸長抵抗：生地を伸ばしたときの抵抗の最も大きいときの値。「こし」とも言う。  
 注4) 伸長度：生地が伸び切れた時点での長さ。「あし」とも言う。  
 注5) パン生地の吸水率：硬質小麦ほど高い値となる。  
 注6) パンの比容積：パンのふくらみをあらわす。

[その他]

研究課題名：麦類奨励品種決定調査  
 予算区分：県単  
 研究期間：1999～2001年度  
 研究担当者：土谷大輔、佐田利行、岳田司