

奨励品種決定調査への主な供試系統・品種

埼玉県農業技術研究センター
水田高度利用担当

(1) 令和5年度麦類本調査供試品種

麦種	品種系統名	組合せ		供試年度	特徴
		母	父		
小麦	ゆめかおり	西海 180 号 (ニシノカオリ)	KS831957	平 16、 平 24～ 25、 令 4、5	硬質 ^{※1} 、通常アミロース ^{※2} 、 播性程度 ^{※3} I～II、 穂発芽性「やや難」、 コムギ縞萎縮病抵抗性「強」、 製パン性に優れる。
小麦	ハナチカラ	東山 40 号 (ハナマンテン)	東北 214 号 (ゆきちから)	平 24～ 25、 平 27、 令 4、5	硬質、通常アミロース、 超強力、播性程度IV、 穂発芽性「難」、 コムギ縞萎縮病抵抗性「強」 パン、中華麺用。
小麦	タマイズミ R	BC ₂ F ₂ (タマイズミ× ゆめちから)	BC ₃ F ₂ (TM1G1833× タマイズミ)	令 3～5	硬質、白粒、通常アミロース 播性程度 I～II ^{※4} 、 穂発芽性「やや難」 ^{※4} 、 コムギ縞萎縮病抵抗性「強」 中華麺、醤油醸造用。

※1 子実が硬く、一般的にタンパク質含量が多い小麦のこと。生産される小麦粉はパンや中華麺用の強力粉などになる。

※2 アミロースはアミロペクチンとともにデンプンを構成する分子のこと。アミロース合成酵素遺伝子の遺伝子型によって分類されている。アミロース含有率が下がるほど、アミロペクチンが増えるため、低アミロースのデンプンを含む小麦粉が原料である麺などは柔らかさや弾力が大きくなる。

※3 栄養成長期から生殖成長期への生育相を転換する際に一定条件の低温を必要とする性質を秋播き性という。低温の要求程度である播性程度は品種により異なり、I～VIIまで7段階に分類され、数字が大きいほど低温を強く要求する。

※4 タマイズミの特性