

硬質小麦有望品種「ゆめかおり」について

1 来歴

- (1) 育成地 長野県農業試験場
- (2) 交配組合せ 「西海 180 号 (ニシノカオリ)」 / 「KS831957」

2 特徴 ((2) ~ (5) : ハナマンテンに比べて)

- (1) 製パン性に優れる硬質小麦である。
- (2) 播性程度 I ~ II、出穂期は 5 日程度、成熟期は 2 日程度遅い。
- (3) 稈長は長く、穂数は年次により異なるが同程度~少ない。
- (4) 千粒重は重く、収量は同程度~多収である。
- (5) 外観品質は同程度で蛋白質含有率は高い。
- (6) 穂発芽性は「やや難」、コムギ縮萎縮病抵抗性は「強」である。
- (7) 栃木県、長野県、茨城県、山梨県、神奈川県、群馬県で奨励品種等に採用。

表 奨励品種決定調査結果

供試 播年	品種名	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (/m ²)	倒伏 程度	収量 (kg/a)	同左対 標準 比率(%)	容積 重 (g)	千粒 重 (g)	外観 品質	蛋白質 含有率 (%)
平成24、25 年	ゆめかおり	4/20	6/8	92.0	7.5	553	0	57.1	97	871	46.5	5.0	14.2
	ハナマンテン	4/16	6/7	74.0	9.0	540	0	58.9	100	842	40.5	5.0	11.3
令和4年	ゆめかおり	4/9	5/28	103.9	8.2	508	0	73.1	119	880	45.8	2.0	12.2
	ハナマンテン	4/3	5/25	81.9	8.7	623	0	61.2	100	873	41.6	2.0	10.2

※1) 平成24、25年の外観品質、蛋白質含有率は平成25年播のみの値、その他項目は平均値。

※2) 倒伏程度は0(無)~5(甚)の6段階評価。以下、同様。

※3) 品質概評は1(上上)~6(下)の6段階評価。以下、同様。

3 令和5年播(令和6年産)の取り組み

奨励品種決定現地調査を平成 24、25 年度、令和 4 年度の 3 年間実施した。昨年度に引き続き、県内 5 か所で開催し、現地適応性を検討中。

4 選定理由

パンや中華麺に使用される硬質小麦については、輸入割合が高いものの堅調な国内需要が見込まれており、本県でもこうした需要に対応でき、かつ県内各地にて安定生産が可能な品種の導入が求められている。

「ゆめかおり」は粒が大きく、蛋白質含有率が高いこと、収量が同程度~多収であったことから選定した。

硬質小麦有望品種「ハナチカラ」について

1 来歴

- (1) 育成地 長野県農業試験場
- (2) 交配組合せ 「東山 40 号 (ハナマンテン)」 / 「東北 214 号 (ゆきちから)」

2 特徴 ((2) ~ (5) : ハナマンテンに比べて)

- (1) パン・中華麺用超強力硬質小麦品種である。
- (2) 播性程度はⅣ、出穂期は 6 日程度、成熟期は 2 日程度遅い。
- (3) 稈長は長く、穂数は少ない。
- (4) 千粒重は同程度だが、収量は変動が大きく、令和 4 年播は多収であった。
- (5) 外観品質は劣り、蛋白質含有率は同程度～高い。
- (6) 穂発芽性「難」、コムギ縞萎縮病抵抗性「強」である。
- (7) 長野県で奨励品種に採用。

表 奨励品種決定調査結果

供試 播年	品種名	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (/m ²)	倒伏 程度	収量 (kg/a)	同左対 標準 比率(%)	容積 重 (g)	千粒 重 (g)	外観 品質	蛋白質 含有率 (%)
平成24、25、 27年	ハナチカラ	4/19	6/5	84.2	8.6	497	0	55.9	89	806	38.5	5.0	11.6
	ハナマンテン	4/14	6/3	79.6	9.3	591	0	63.0	100	835	40.1	4.0	11.5
令和4年	ハナチカラ	4/9	5/27	92.6	8.3	515	0	68.4	112	853	42.0	4.0	11.0
	ハナマンテン	4/3	5/25	81.9	8.7	623	0	61.2	100	873	41.6	2.0	10.2

※1) 平成24、25、27年の外観品質、蛋白質含有率は平成25年播のみの値、その他項目は平均値。

3 令和5年播(令和6年産)の取り組み

奨励品種決定現地調査(2年目)を昨年度に引き続き、県内5か所で実施し、現地適応性を検討中。

4 選定理由

パンや中華麺に使用される硬質小麦については、輸入割合が高いものの堅調な国内需要が見込まれており、本県でもこうした需要に対応でき、かつ県内各地にて安定生産が可能な品種の導入が求められている。

「ハナチカラ」は現認定品種である「ハナマンテン」同様の超強力という特徴を有すること、播性程度がⅣであり凍霜害を受けにくいと考えられることから選定した。

硬質小麦有望品種「タマイズミ R」について

1 来歴

- (1) 育成地 農研機構 次世代作物開発研究センター
- (2) 交配組合せ 「BC₂F₂ (タマイズミ/ゆめちから)」 / 「BC₃F₂ (TM1G1833/タマイズミ)」

2 特徴 ((2) ~ (5): ハナマンテンに比べて)

- (1) 中華麺適性、醤油醸造適性に優れる硬質小麦である。
- (2) 播性程度は I ~ II^{*}、出穂期は 2 日遅く、成熟期は 2 日早い。
- (3) 稈長、穂長、穂数は同程度。
- (4) 千粒重、収量は同程度。
- (5) 外観品質は同程度、蛋白質含有率は同程度。
- (6) 穂発芽性は「やや難」^{*}、コムギ縞萎縮病抵抗性は「強」、うどんこ病抵抗性は「弱」^{*}である。
- (7) 三重県で奨励品種等に採用。

※「タマイズミ」の特性

表 奨励品種決定調査結果

品種名	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (/m ²)	倒伏 程度	収量 (kg/a)	同左対 標準 比率(%)	容積 重 (g)	千粒 重 (g)	外観 品質	蛋白質 含有率(%)
タマイズミR	4/10	5/27	84.7	9.1	573	0	69.4	103	880	42.9	1.0	10.9
ハナマンテン	4/8	5/29	85.3	9.5	568	0	68.0	100	874	41.2	1.5	11.0

※1) 令和3、4年播の平均値。

3 令和5年播(令和6年産)の取り組み

奨励品種決定現地調査(2年目)を昨年度に引き続き、県内5か所で実施し、現地適応性を検討中。

4 選定理由

パンや中華麺に使用される硬質小麦については、輸入割合が高いものの堅調な国内需要が見込まれており、本県でもこうした需要に対応でき、かつ県内各地にて安定生産が可能な品種の導入が求められている。

「タマイズミ R」は、「ハナマンテン」と同程度の熟期、収量であることから選定した。