

研究成果情報

令和6年度

新潟県における菓子用小麦品種「ゆきはるか」の生育特性及び品質特性		
[要約] 「ゆきはるか」はタンパク質含量が低く、菓子原料に適した薄力粉用小麦品種である。少雪地帯において、「ゆきちから」より多収で安定した品質が得られる品種である。		
新潟県農業総合研究所作物研究センター 栽培科	連絡先	TEL 0258-35-0836 FAX 0258-35-0021

[背景・ねらい]

新潟県産普通小麦の「ゆきちから」と「夏黄金」は作付面積が増加し、県内の製パン・製麺業者で利用が広がっている。さらに県産小麦の生産拡大を図るためには、加工利用に応じた品種を揃え、実需者と連携した販路拡大を図る必要がある。

県内における適応性を把握し、本品種の導入により、小麦の利用用途を拡大することで、県産小麦のさらなる振興を図る。

[内容]

- 「ゆきはるか」は農研機構東北農業研究センターで平成22年に育成された菓子用小麦品種である。
- 出穂期は4月28日で「ゆきちから」より5日早い。成熟期は6月14日で「ゆきちから」より1日早い。
- 「ゆきちから」に比べ、稈長は94cmでやや短く、穂長は9.5cmでやや長い。穂数は430本/m²でやや少ない。
- 耐雪性はやや弱、耐倒伏性はやや強、穂発芽性はやや難、赤かび病抵抗性は中である。
- 子実重は625kg/10aで「ゆきちから」と比べ129%で多収である。容積重は844g/L、千粒重は42.0gで「ゆきちから」より大きい。原麦粒の見かけの品質は同程度の中中である。
- スポンジケーキの焼き上がり比容積は3.73ml/gと大きく、製菓加工適性が優れている。

[導入効果]

菓子原料に適した小麦の導入により販路を拡大して所得の確保が期待できる。

[導入対象]

新潟県の少・中雪地帯で小麦作付けを希望する生産者

[留意点]

- 種子は農研機構東北農業研究センターに育成者権利用申請を提出し、配付を受けることで入手できる。

[具体的データ]

表 新潟県における小麦「ゆきはるか」の特性概要

品種名	ゆきはるか	ゆきちから(標準)
出穂期(月/日)	4/28	5/3
成熟期(月/日)	6/14	6/15
稈長(cm)	94	99
穂長(cm)	9.5	9.0
穂数(本/m ²)	430	466
芒の有無・多少	やや多	かなり少
ふ色	淡黄	黄
耐雪性	やや弱	やや強
耐倒伏性	やや強	やや強
穂発芽性	やや難	中
赤かび病抵抗性	中	やや弱
子実重(kg/10a)	625	484
対標準比率(%)	129	100
容積重(g/L)	844	838
千粒重(g)	42.0	39.9
粒色	赤褐	赤褐
粒質	粉状質	硝子質
原麦粒の見かけの品質	中中	中中
原粒粗蛋白質含量(%)	11.4	11.7
原粒灰分含量(%)	1.83	1.80
製粉歩留(%)	70.3	69.9
60%粉粗蛋白質含量(%)	10.4	10.6
60%粉灰分含量(%)	0.49	0.47
粉の明度(L*)	88.8	88.1
粉の赤み(a*)	-0.05	0.25
粉の黄色み(b*)	12.8	12.6
バロリメーターバリュー	39.5	57.4
最高粘度(B.U.)	1339	257
ケーキ試験比容積(ml/g)	3.73	参考 Western White 3.68
試験年度	平成 29 年度～令和元年度(蛋白質含量・灰分含量は平成 29 年および令和元年)	

注1 調査地は農業総合研究所作物研究センター中沢ほ場。

注2 栽培条件は畑地で10月1日を基準は種期とした条は。

注3 原麦粒の見かけの品質は上上一下の7段階評価。

注4 原粒灰分含量及び原粒粗蛋白質含有量は水分12.5%換算値。

注5 60%粉灰分含量及び60%粉粗蛋白質含有率は水分13.5%換算値。

注6 成分分析値は東北農業研究センター調査。

[その他]

研究課題名: 麦類優良品種選定事業

予算区分: 県単事業

研究期間: 平成29～令和元年度、令和4年度

発表論文等: 川上ら(2024)、新潟県農業総合研究所研究報告第21号(掲載予定)