

[成果情報名]栽培特性や製麺適性に優れた小麦品種「きぬの波」(奨励品種候補)

[要約]「きぬの波」は早生、多収で耐倒伏性が高く、外観品質、製麺適性、食味に優れるため、奨励品種候補とする。

[担当]総農セ・栽培部・作物特作科・上野直也

[分類]技術・普及

[課題の要請元]

花き農水産課、中北農務事務所

[背景・ねらい]

山梨県の小麦の奨励品種は「農林 26 号」であるが、作付け面積は全体の 3 割程度で、収量性が低く、稈長が長い倒伏し易い。また、製麺適性も実需者の要望に十分応えていない。

そこで、多収で耐倒伏に優れ、良質で製麺適性の高い本県に適した品種の選定を行い、小麦作の生産安定と品質向上を図る。

[成果の内容・特徴]

「きぬの波」は、群馬県農業技術センターにおいて、「関東 107 号」を母とし、「バンドウワセ」を父として交配・育成された。場内および現地試験において、「農林 26 号」と比較し以下の特徴が確認された。

- (1) 出穂期、成熟期は 1 ~ 3 日程度早い。出穂期は平坦地では 4 月中旬、中間地では 5 月上旬、成熟期は平坦地では 6 月上旬、中間地では 6 月下旬となる (表 1)。
- (2) 稈長は短く耐倒伏性は優れ、穂数はやや多い (表 1)。
- (3) 2 割程度多収で、千粒重、容積重が大きく外観品質に優れる (表 1)。
- (4) アミロース含有率がやや低いため、最高粘度は高く製麺適性に優れる (表 2)。
- (5) 食味は外観の色や弾力感の評価が高く、総合でも優れる (表 3)。

[成果の活用上の留意点]

- 1 . 灰色低地土では子実のタンパク質含有率が低くなりやすいため、茎立期の穂肥を必ず行う。
- 2 . 葉に生理障害である淡黄の斑点(フレッケン)が出るが、収量・品質への影響はない。
- 3 . うどんこ病耐性は農林 26 号と同等の“ やや易 ” であるため極端な多肥栽培は避ける。

[期待される効果]

- 1 . 標高 700m 以下の平坦地および中間地で約 30ha の普及が見込まれる。
- 2 . 「きぬの波」を奨励品種に指定することで小麦の生産安定と品質向上が図られる。

[具体的データ]

表1 「きぬの波」の生育・収量

品 種 名	項 目	出穂期	成熟期	稈長	穂数	収量	収量比	倒伏 程度	千粒重 (g)	容積重 (g/L)	外観 品質
		(月日)	(月日)	(cm)	(本/m ²)	(kg/10a)	(%)				
場内試験	きぬの波	4.15	5.31	69	372	503	119	0.0	39.1	834	1.4
	(対)農林26号	4.16	6.01	87	355	421	100	0.3	38.1	811	1.7
現地試験											
平坦地	きぬの波	4.19	6.08	77	417	510	128	0.2	38.4	820	1.3
	(対)農林26号	4.20	6.09	94	387	419	100	1.2	37.3	800	2.3
中間地	きぬの波	5.04	6.24	78	485	561	112	1.0	39.1	815	3.0
	(対)農林26号	5.06	6.27	98	439	502	100	2.2	39.0	786	3.8

- (1) 場内試験は甲斐市(標高:315m)の灰色低地土で行ったデータ
(2) 場内試験の試験年度(収穫年度)は2002～2005、2007年、施肥量(窒素)は基肥8kg/10a、追肥2kg/10a(全層施肥)
(3) 現地試験の平坦地は身延町(2002年 標高:220m)、甲斐市(2004年 標高:300m)、韮崎市(2007年 標高:400m)の中間地は長坂町(2003年 標高:700m)、白州町(2004年 標高700m、2007年 標高630m)の平均値
(4) 倒伏程度は0(無)～5(甚)の6段階評価
(5) 外観品質は1(1等上)、2(1等中)、3(1等下)、4(2等上)、5(2等中)、6(2等下)、7(規格外)の7段階評価

表2 「きぬの波」の製粉・製麺適性

品 種 名	項 目	製粉 歩留	最高粘度	タンパク質 含有率	灰分 含有率	ペッカーテスト	アミロース 含有率
		(%)	B.U.	(%)	(%)	(湿色)	(%)
きぬの波		65.5	1170	9.0 (10.8)	0.36 (1.59)	薄い黄色	26.6
	(対)農林26号	64.8	710	9.5 (10.9)	0.37 (1.73)	くすんだクリーム色	28.6

- (1) アミロース含量は2004、2005年産場内試験生産物を作物研究所で分析したデータ
他の値は2007年産の場内試験生産物を県内実需者A社で分析、評価したデータ
(2) 製粉歩留はA粉+B粉の割合 他の測定値はA粉の分析値、評価
(3) 最高粘度はビスコグラムの分析値
(4) タンパク質含有率、灰分は13.5%換算値 ()内の値は原麦の分析値

表3 「きぬの波」の日本麺の食味

品 種 名	外 観		硬 さ	弾力感	なめらかさ	風 味	総 合
	色	肌荒れ	強弱	強弱	強弱	強弱	
きぬの波	1.4	0.5	0.6	0.9	0.7	0.1	1.0
(対)農林26号	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

- (1) 2007年産の場内試験生産物を県内実需者A社で製麺し官能試験を実施 (n=10)
(2) 農林26号を対照品種として -2～+2 の5段階評価

[その他]

研究課題名：普通作物の優良品種の選定と原種生産（麦類品種の比較試験）

予算区分：県単

研究期間：2002～2007年度