

県産小麦「ゆめかおり」の栽培技術の確立と利用に関する研究(H27~29)

【研究の背景・目的】

【ゆめかおり】
H25奨励品種採用

- H25年産栽培面積32ha
生産量 56t
→ 需要量は200 t 以上

東日本向け硬質小麦

- 早熟・耐病性優れる
- 収量性耐倒伏性
やや劣る

- 栽培面積の拡大が求め
られている

- パンの試作開始
→ 加工適性優れる
→ 吸水性が高い



【栽培上の課題】

玄麦タンパク質の均一化と安定
生産を図る栽培技術が必要



- 土壌や圃場により
収量・タンパク質含有率が違う
- 倒さずに収量・タンパク質を
確保する施肥法は？
- 高冷地における播種時期は？
収穫適期は？

【利用上の課題】

県産硬質小麦を利用した新規用途

- パン用途に適した製粉時
の適正タンパクは？
- どんな用途に合うか？
(ほうとう、うどん etc.)
- 県内で検索された新規酵母の
安全性は？ 製パン適性は？



「ゆめかおり」の栽培技術の確立と利用方法を検討

【得られた成果】

「ゆめかおり」の安定的な栽培技術の確立

(総合農業技術センター)

- 施肥体系
目標：収量500kg/10a、子実タンパク質含有率11.5%以上
- 施肥体系（基肥+茎立期追肥+穂揃期追肥：窒素施肥量）
高冷地：4+4+4 kg/10a 平地地：4+8+4kg/10a
- 茎立期追肥、穂揃期追肥の診断基準作成
- 倒伏軽減剤の効果確認
- 高冷地における播種時適期 11月上旬～中旬
→ これより早いと凍霜害 遅いと収量不安定
- 「ゆめかおり」は穂発芽しにくい しかし …
収穫適期：成熟期から1週間以内(連続降雨3日以内)
→ 収穫期が梅雨にかかる高冷地では注意が必要

適正タンパク含量の生産物を
安定生産・安定供給

新規用途に向けた利用技術の確立

(産業技術センター)

- パンへの加工適正を検討
➢ 子実タンパク質13%で製パン適性高い：外国産と同等以上
→ これより低くてもロールパン等への適性あり
- 富士山酵母 安全性を確認
→ 発酵力市販イーストよりやや弱 香りや味の評価高い
- 麺への加工適正を検討
→ 「うどん」は かたく 粘りが少ない (→吉田うどんには?)
→ 「ほうとう」 煮込むことで適度な粘り 適性あり

新規用途の製造技術確立と製品開発

【波及効果・今後の展開】

小麦の安定生産・小麦製品の高品質化と需要拡大
さらなる利用法の検討