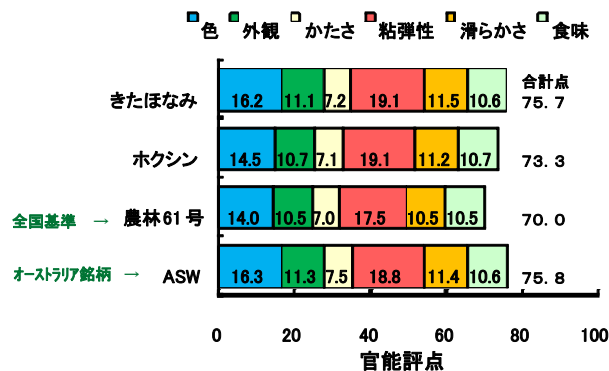


国産小麦の「逆襲」、うどん用品種「きたほなみ」の開発

国産小麦は 1970 年代に大幅に減少しましたが、現在はうどん原料小麦の 7 割を国産で占めるまで回復しています。それまで生産されていた国産小麦は、うどんにすると輸入小麦に比べて「ボソボソ」するなどの欠点がありました。この欠点を克服するために研究が重ねられた結果、でん粉のアミロース含量を少なくすることにより、「もちもち」感（コシ）のあるおいしいうどんができることが明らかになり、通常よりもアミロースの含量が少ない品種として北海道の「チホクコムギ」（昭和 56 年）が登場して以来、九州向けの「チクゴイズミ」、関東向けの「きぬの波」、東北向けの「ネバリゴシ」などの品種が開発され、栽培面積が拡大しました。しかし、これらの品種もオーストラリアで日本のうどん用に開発された小麦銘柄「オーストラリア・スタンダード・ホワイト（ASW）」と品質面、特にめん色の点で同等の評価を得るには至りませんでした。

その後、開発を進める中で、少量の小麦粉を水に溶いた時の色の測定値とゆでたうどんの色に関係があることをつきとめ、粉色の良い素材を選び続けることで低アミロースの食感と良好なめん色を結合させた結果、ついに北海道立北見農業試験場で ASW に匹敵する品質をもつ品種「きたほなみ」（平成 18 年）が育成されました。うどんの色・食感が ASW 並に優れる上に、現在の北海道の主力品種である「ホクシン」よりも 2 割多収で病気や障害にも強い品種です。収量と品質の両方が格段に向上することは、品種改良において特筆すべきことです。平成 21 年産では約 7,000ha で栽培されました。この年の北海道は小麦栽培には厳しい気象条件で病気や障害が発生し収穫量が減りましたが、「きたほなみ」は病気や障害に耐え、収穫量が多いなどその能力をいかんなく発揮しました。平成 22 年産では約 30,000ha で栽培されており、北海道では「ホクシン」から「きたほなみ」の置き換えが本格的に進められています。今後は大地と自然を感じることでできる国産小麦で作った美味しいうどんをはじめとする、小麦粉製品をより多く食べられるようになるでしょう。（地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 北見農業試験場（農林水産省小麦育種指定試験地）吉村康弘）



注1)群馬県産「農林 61号」を70点の基準として評価した。
 注2)製粉研究所および道産小麦研究会による試験の結果である。
 注3)ASW は農水省総合食料局から無償譲与されたものである。



図 実需者によるうどんの官能評価
 (2003~2005年3ヶ年平均)

写真 北の大地に広がる小麦
 「きたほなみ」の穂波