

高タンパク小麦でおいしいパンを作ろう



小麦はパンやラーメン、うどん、ケーキなどのお菓子の原料として広く利用されています。日本で生産される小麦は主にうどん用で、日本の気候風土ではパン用の小麦が上手に栽培できませんでした。今回は、パン用小麦として期待がかかる新しい品種のお話です。

◆タンパク質と用途

パン、ラーメン、うどん、お菓子には、それぞれに適した小麦が使われています。小麦を生地にする場合、

生地の粘りの強さは、生地に含まれるタンパク質の量で決まります。パンやラーメンにはタンパク質が多くて生地の粘りが強い強力小麦、菓子にはタンパク質が少なくて生地の粘りが弱い薄力小麦、うどんにはタンパク質、生地の粘りの強さとも中間程度の中力小麦が使われています。日本ではこれまでうどん用品種がほとんどで、パン用の



小麦は病害や雨に弱く、収量が低いいため、わずかししか栽培されていませんでした。

◆ブレンドで本格的なパンができる「ゆめちから」

パン用の小麦よりもさらに力の強い生地ができるものとして超強力小麦がありますが、パン用には生地が強す



ぎるため国内ではこれまであまり注目されてきませんでした。しかし、国内産のうどん用小麦とブレンドすることにより、生地の強さがパンに適したものになることがわかりました。

そこで品種改良を重ねた結果、これまでのパン用品種と違って病害に強くて収量が多い新品種「ゆめちから」が開発されました。

「ゆめちから」をうどん用の小麦と1対1程度の割合でブレンドすると、本格的なパンができる小麦粉になります。現在、パン用の小麦の自給率は約3%ですが、「ゆめちから」を活用することにより、うどん用の国産小麦をパン用に代えることができ、小麦の自給率向上に貢献することが期待されます。