

多収、コムギ縞萎縮病抵抗性、中華麺適性に優れる 秋まき小麦「北海262号」

目的と特徴

- わが国の食料自給率の向上のため、特に自給率の低いパン用・中華麺用に利用できる多収な寒地向け秋まき小麦を開発します。
- 「北海262号」は多収品種「きたほなみ」並の収量性を有する、コムギ縞萎縮病抵抗性に優れる硬質秋まき小麦です。
- 「北海262号」は中華麺および生パスタに優れた加工適性を有しています。

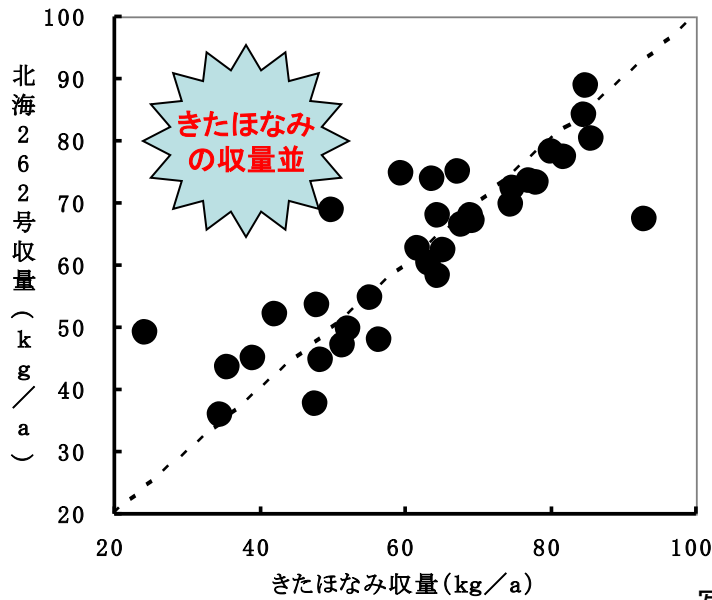


図1 北海道内における収量の比較

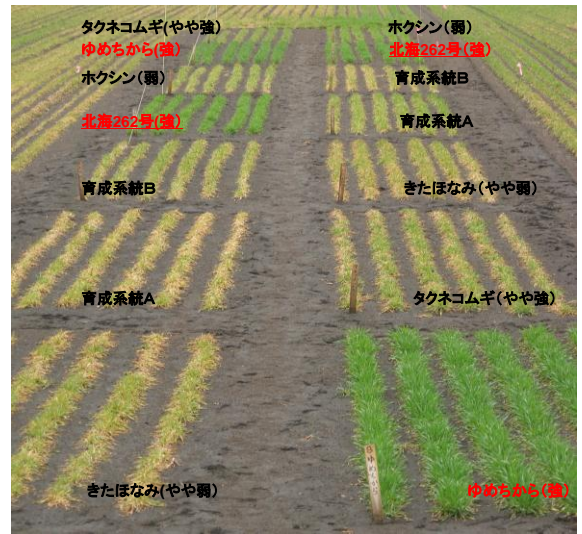


写真1 コムギ縞萎縮病発生地帯における越冬後の様子
()内はコムギ縞萎縮病抵抗性



写真2 中華麺適性試験

「ゆめちから」よりも麺色は優れ、市販小麦粉よりも食感等で優れ、おいしい中華麺ができます。

成果

- 収量性は日本麺用「きたほなみ」とほぼ同程度ですが、「北海262号」はパン・中華麺用加算対象となるため、生産者の収益に有利です。
- コムギ縞萎縮病抵抗性は北海道品種中で最も強く、本病発生地帯の小麦の安定生産に貢献できます。
- 中華麺の食感等が優れ、おいしい麺ができるので、国内自給率の低い中華麺用小麦の安定供給に貢献できます。

「北海262号」の特性

試験場所 系統品種名	育成地			道総研農試*			現地**	
	北海262号	きたほなみ	ゆめちから	北海262号	きたほなみ	ゆめちから	北海262号	きたほなみ
形 質	(対照) (比較)			(対照) (比較)			(対照)	
出穂期(月日)	6.11	6.12	6.11	6.07	6.08	6.07	6.11	6.12
成熟期(月日)	7.25	7.26	7.26	7.22	7.22	7.22	7.25	7.25
稈長(cm)	91	92	88	86	86	83	83	82
穂長(cm)	9.0	9.1	9.8	8.7	8.7	9.4	8.6	8.8
穂数(本/m ²)	1042	1129	983	734	724	662	649	630
倒伏の発生程度 (無:0~甚:5)	2.7	2.2	1.0	1.0	0.6	0.3	0.3	0.3
耐雪性	中	中	中	-	-	-	-	-
コムギ縮萎縮病抵抗性	強	やや弱	強	-	-	-	-	-
穂発芽性	中	やや難	中	-	-	-	-	-
子実重(kg/a)	77.8	77.4	75.3	64.5	67.8	58.9	62.7	62.2
対きたほなみ比率(%)	100	100	97	95	100	87	101	100
容積重(g/l)	786	791	793	821	816	817	830	826
千粒重(g)	37.0	35.6	37.2	38.9	37.2	38.6	40.0	38.3
原麦粒の見かけの品質	中上	中上	中上	中中	中上	中中	-	-
粉質	硝子質	粉状質	硝子質	硝子質	粉状質	硝子質	硝子質	粉状質
原粒粗蛋白質含量(%)	11.7	11.3	12.9	10.8	10.1	12.4	12.0	10.9
原粒灰分含量	1.80	1.59	1.89	1.71	1.57	1.87	1.73	1.60
試験年度	平20~23年度、 品質は平20~22年度			平20~23年度、 品質は平20~22年度			平21~23年度 品質は平21~22年度	

注)*道総研農試は中央、上川、十勝、北見4農試における成績の平均、**現地は現地試験の内、「北海262号」と「きたほなみ」をともに供試した試験34(品質は15)の平均。

特徴を引き出すための注意

- ・蛋白質含量がランク区分のパン・中華めん用基準値(11.5~14.0%)になるように窒素肥料の施与法に留意してください。
- ・倒伏の発生程度がやや多いので、莖数が多にならないような播種期・播種量を心がけてください。

対象作物、普及対象

- ・小麦、北海道

対象農家

- ・麦を大規模に生産している農家

必要な道具

関連HP(成果情報)

その他

- ・北海道で奨励品種決定試験を実施中です。