

硬質小麦奨励（認定）品種「ゆめかおり」の品種特性

大久保英奈・森 洋輔*・菅谷隆幸^{2*}・廣岡政義^{3*}

結 言

群馬県の畑地における小麦作付面積は、310ha（2019年産）であり、硬質小麦品種「ダブル8号」が一品種のみ作付され、供給先である県内の実需者によって醸造用やパンとして用いられてきた。「ダブル8号」は、耐倒伏性に優れ、収量性もよく、栽培性において欠点は見られなかったが、製パン適性を高める遺伝子 *Glu-D1d* を有しておらず¹⁾、県内のパン用粉を生産する実需者からは製パン適性の優れる品種が求められていた。

奨励品種決定調査において硬質小麦の品種を選定してきたところ、「ゆめかおり」は、製パン適性が優れ²⁾、収量も「ダブル8号」と同程度で、うどんこ病や縞萎縮病への抵抗性に優れる²⁾ ことが明らかになった。このことから、2019年に奨励（認定）品種として採用した。

なお、「ゆめかおり」は、長野県農業試験場において、「西海180号（ニシノカオリ）」を母とし、「KS831957」を父として人工交配を行い育成され2010年に品種登録された²⁾。

試験方法

奨励品種決定調査において、2005～2007年産、2017～2019年産の6カ年供試した。圃場は稲麦研究センター（群馬県前橋市・標高120m）で実施した。耕種概要は表1のとおりで、試験区は3区制の乱塊法で設置した。

表1 耕種概要

試験区	播種期	播種	播種量	畦幅	撒幅	基肥N
(㎡)	(月/日)	様式	(kg/a)	(cm)	(cm)	(kg/a)
5.4	11/12	条播き	0.7	60.0	12.0	0.6

注) 播種期・播種量・基肥N量は調査期間内の平均値
追肥はなし

* 現 群馬県農政部蚕糸園芸課

2* 現 群馬県鳥獣被害対策支援センター

3* 現 群馬県中部農業事務所普及指導課

特性の概要

本品種は、「ダブル8号」と比較して次の特徴がある。

1 栽培性・品質特性

- 1) 出穂期・成熟期は同程度である（表2）。
- 2) 稈長は長く、穂長は短く、穂数は多い（表2）。
- 3) 包穎は淡黄の“白ふ”品種である²⁾（図1）。
- 4) 耐倒伏性は同程度～やや劣る（表2）。
- 5) 収量は同程度である（表2）。
- 6) 千粒重は重く、粒色は白色を帯びた淡い飴色である（表2、図2）。
- 7) タンパク質含有率はやや高い（表2）。
- 8) 外観品質は同程度～やや劣る（表2）。
- 9) うどんこ病、縞萎縮病に抵抗性を有する²⁾。

2 製パン適性

- 1) 生地物性を強める効果が高く、製パン適性を高める遺伝子 *Glu-D1d* を有する²⁾。
- 2) 製パン適性は、「1CW」に比べて劣るが「HRW」と同程度である（表3）。

栽培上の留意点

タンパク質含有率及び収量を維持するため、肥培管理は「ダブル8号」に準じるが、稈長が長く耐倒伏性がやや劣るため圃場や生育状況に応じて行う。

考 察

「ゆめかおり」は、長野県（2009）、栃木県（2009）、茨城県（2010）、山梨県（2013）、神奈川県（2013）の各県で奨励品種として採用され、2021年産の作付面積は本県を含め、1,029haである。

「ゆめかおり」は「ダブル8号」と比べて、穂

数が多いが穂長は短いため、収量を担保するため穂数を確保することが重要である。

群馬県産「ゆめかおり」の製パン適性については、県内実需からも一定の評価を得ており、「ダブル8号」の代替品種として適する。

現地において、2019年産より導入され、2020年産より「ダブル8号」から「ゆめかおり」へ全面切り替えとなり、栽培面積は310haであった。実需者からは更なる生産量を期待する要望もあり、引き続き高品質安定生産に向けた取り組みを推進する。

引用文献

- 1) 高橋ら. 2003. 小麦新品種「ダブル8号」の育成. 群馬県農業試験場研究報告. 8: 9-14
- 2) 前島ら. 2015. 小麦新品種「ゆめかおり」について. 長野県農業試験場報告. 1: 30-42

表2 奨励品種決定調査結果

品種名	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/㎡)	収量 (kg/a)	倒伏 (0-5)	容積重 (g)	千粒重 (g)	うどんこ病 (0-5)	赤さび病 (0-5)	赤かび病 (0-5)	タンパク質含有率 (%)	外観品質 (1-6)	穂発芽 (1-5)
ゆめかおり	4/25	6/13	88	8.0	582	42.1	0.9	818	41.5	0.0	0.1	0.1	14.6	4.1	3.7
対照) ダブル8号	4/23	6/13	84	9.1	492	41.7	0.0	822	38.3	0.4	0.3	0.0	14.0	2.9	3.3

注1) 調査期間：2005～2007年産 2017～2019年産の6ヵ年平均 穂発芽のみ2017～2019年産の3ヵ年平均

注2) 倒伏および病害：0(無) 1(微) 2(少) 3(中) 4(多) 5(甚)の6段階

注3) 収量及び千粒重：篩目2.2mmで調製 水分12.5%換算

注4) タンパク質含有率：水分13.5%換算

注5) 外観品質：1(1等上) 2(1等中) 3(1等下) 4(2等上) 5(2等下) 6(規格外)の6段階

注6) 穂発芽：サンプルを霧吹きで濡らし約20℃に1週間置いて発芽した数を1(難) 2(やや難) 3(中) 4(やや易) 5(易)で評価

表3 製パン試験結果

品種・銘柄	評価			
	吸水性	作業性	官能	総合
ゆめかおり	14.5	11.2	69.2	67.2
HRW	9.9	12.4	72.6	65.8
1CW	16.0	16.0	80.0	80.0

注1) 製粉協会による委託試験

注2) 群馬県産2019～2021年産の3ヵ年平均

注3) 吸水性及びパン生地の作業性：20点満点 官能及び総合：100点満点

注4) 総合=(吸水性+作業性)+官能×0.6 「1CW」を標準として評価



図1 草姿

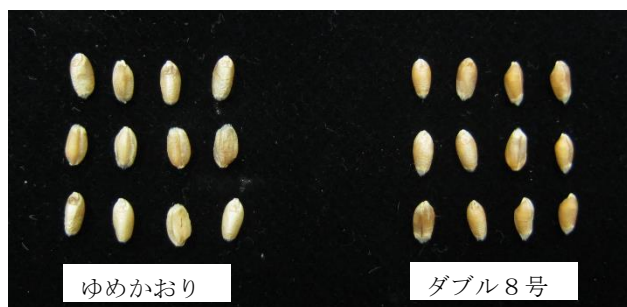


図2 子実

(Key Words :Hard Wheat, ‘Yume kaori’)

Characteristics of Recommended Wheat (Certified) Cultivar, ‘Yume Kaori’

Ena OKUBO, Yosuke MORI, Takayuki SUGAYA and Masayoshi HIROOKA