

< 研究成果の紹介 >

小麦「あやひかり」の奨励品種採用について

農業研究部作物グループ

1. 成果の内容

三重県では県の特産品「伊勢うどん」の粘弾性、滑らかさと言った麺品質を改善するための新しい品種が求められていました。

そこで、作物研究所育成の「あやひかり」について三重県での生産性を検討した結果、「農林61号」に比べ、耐倒伏性に優れ、早生で多収であることがわかりました。また、最近問題となっているコムギ縞萎縮病に対する抵抗性を持つことも明らかになりました。

現地試験による生産性、工業研究部、実需者による製粉・製麺試験結果も良好であったことから、奨励品種採用（平成15年1月予定）が決まりました。

「あやひかり」を県下に導入することによって、「伊勢うどん」の品質向上に据えるとともに、県産麦の生産振興を図ることができます。

「あやひかり」の特性を紹介すると以下の通りです。

- 1) 出穂期は「農林61号」に比べ3日程度、成熟期は1日程度早い品種です(表1)。
- 2) 稈長は「農林61号」より10cm程短く、耐倒伏性は高い品種です(表1)。
- 3) 穂数は「農林61号」より少ないが、穂長、千粒重は「農林61号」を上回り、収量性は高い品種です(表1)。
- 4) 現地試験においてコムギ縞萎縮病の発病は認められず、本病に対し強い抵抗性を示すと推察されま

す(表1)。

5)「農林61号」よりアミロース含量が低く、県特産品である「伊勢うどん」原料粉として使用すると、麺の食感を向上させます(表2)。

2. 技術の適用効果と適用範囲

「あやひかり」の普及対象地域は伊勢平野部を中心とし、普及目標面積は約1,000ha程度です。

3. 普及・利用上の問題点

1) 砂壤土等

では登熟期に枯熟れ症状が発生しやすいので、地力の高い地域やほ場を選定する必要があります。

2) 「農林61号」に比べ、深播や湿潤条件では出芽率がやや劣ることがあるので、注意する必要があります。

(村上 高敏)



写真 あやひかりの株姿
左：あやひかり
右：農林61号

表1 「あやひかり」の特性概要

品種名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	倒伏 程度 (0-5)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	収量 (kg/a)	容積重 (g)	千粒重 (g)	現地試験で の縞萎縮病 発生の有無
あやひかり	4.11	6.02	0.1	85	9.0	544	57.7	787	42.0	無
農林61号	4.14	6.03	1.6	95	8.0	637	50.9	779	37.7	有

調査地：農業研究部、倒伏程度(0:無～5:甚)

表2 伊勢うどん食味官能試験

品種名	色	味	味(外 付)	軟らか さ	籽籽感	総合
あやひかり	85	77	76	88	80	80
あやひかり+						
農林61号	76	71	78	76	75	78
農林61号	70	70	70	70	70	70

注)あやひかり+農林61号のブレンド比率は50%

「農林61号」仕様麺を70点とし、5段階(50～90点)で評価
三重県科学技術振興センター工業研究部実施