

[成果情報名] 小麦品種「あやひかり」の奨励品種採用

[要約] 多収で耐倒伏性が高く、コムギ縞萎縮病にも強い低アミロースの小麦品種「あやひかり」を奨励品種に採用する。県特産品である「伊勢うどん」麺用としての利用が見込まれる。

[キーワード] あやひかり、奨励品種、コムギ縞萎縮病、低アミロース、耐倒伏性

[担当] 三重科技・農研・作物グループ

[連絡先] 0598-42-6359、tmurkami@mate.pref.mie.jp

[区分] 関東東海北陸農業・関東東海・水田畑作物

[分類] 技術・普及

[背景・ねらい]

本県における小麦は「農林61号」が水田輪換畑を中心に栽培されているが、倒伏の発生や、倒伏回避のため十分な施肥が実施されないことが、低収・品質低下要因の一つとなっている。また、近年コムギ縞萎縮病の発生が確認されその対策が望まれている。一方、一部では麺用として県産小麦の需要があり、新たな素材が求められている。そこで、耐倒伏性に優れ、コムギ縞萎縮病に抵抗性を示す多収小麦として、また低アミロースで新たな食感を持つ麺用小麦粉原料として新品種「あやひかり」を導入することにより、新たな県産麦の生産振興を図る。

[成果の内容・特徴]

1. 「あやひかり」の出穂期は「農林61号」に比べ3日程度早く、また成熟期は「農林61号」より1日程度早熟である(表1)。
2. 稈長は85cmで「農林61号」より約10cm短稈であり、耐倒伏性は高い(表1)。
3. 穂数は平方メートルあたり544本で「農林61号」より少ないが、穂長、および千粒重は「農林61号」を上回り、収量は57.7kg/aと多収である(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る(表2)。
5. 製粉歩留、ミリングスコアはやや高く、粉色も良好である(表3)。
6. 「あやひかり」は県特産品である「伊勢うどん」麺用粉として、「農林61号」、ASWより麺の食感に優れ有望である(表4)。

[成果の活用、留意点]

1. 普及対象地域は平野部を中心に1,000haが見込まれる。
2. 砂壤土等では、登熟期に枯熟れ症状が発生しやすいので、地力の高い地域や圃場を選定する。
3. 「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留意する。

表1 生育・収量調査成績

年度 (播種)	品種名	出穂期	成熟期	倒伏 程度	稈長	穂長	穂数	子実 重	容積 重	千粒 重	外観 品質	赤か び病
		(月日)	(月日)	(0-5)	(cm)	(cm)	(本/m ²)	(kg/a)	(g/l)	(g)	(1-9)	
1998		4.14	6.04	0.0	88	9.3	560	61.9	775	44.9	3.7	0.0
1999	あやひかり	4.16	6.05	0.3	87	9.6	593	55.0	783	40.5	4.0	0.0
2000		4.13	6.02	0.0	81	9.0	533	54.7	793	41.0	5.7	0.0
2001		4.04	5.28	0.0	83	8.1	490	59.2	795	41.6	4.7	0.0
平均		4.11	6.02	0.1	85	9.0	544	57.7	787	42.0	4.5	0.0
1998		4.16	6.05	2.3	97	8.2	640	48.6	783	39.0	4.0	0.0
1999	(比較)	4.19	6.06	1.5	95	8.2	680	51.8	766	36.7	3.5	0.0
2000	農林61号	4.17	6.03	0.8	91	7.8	618	49.5	788	39.0	5.7	0.0
2001		4.07	5.29	1.7	96	7.6	609	53.5	780	36.0	5.3	0.0
平均		4.14	6.03	1.6	95	8.0	637	50.9	779	37.7	4.6	0.0

注) 奨励品種決定調査試験成績より

表2 現地栽培試験試験における生育・収量調査成績 (2001)

市町村	品種名	出穂期	成熟期	倒伏 程度	穂数	子実 重	千粒 重	縞萎縮病 発生程度
		(月日)	(月日)	(0-5)	(本/m ²)	(kg/a)	(g)	
東員町	あやひかり	4.08	6.05	0.0	501	58.1	42.0	無
	農林61号	4.11	6.11	0.0	478	46.0	35.4	多
菰野町	あやひかり	4.09	6.02	1.0	397	54.8	41.1	無
	農林61号	4.12	6.10	1.5	390	45.4	36.9	無
芸濃町	あやひかり	4.07	6.05	0.0	556	62.0	45.4	無
	農林61号	4.09	6.05	0.6	515	62.2	40.5	無
玉城町	あやひかり	4.06	5.26	0.0	410	56.7	41.7	無
	農林61号	4.83	5.31	0.0	587	54.8	39.2	無
伊勢市	あやひかり	4.04	5.26	0.0	479	53.9	43.0	無
	農林61号	4.07	5.29	0.0	420	47.9	38.8	中

表3 製粉試験結果(2000)

品種名	歩留 ミリング スア (%)	ミリング セミナ 生成率 (%)	60%粉			
			灰分 (%)	粗タンパク 含量 (%)	白度 (cgv)	
あやひかり	69.5	83.1	58.1	0.37	7.3	-1.3
農林61号	65.1	76.7	50.5	0.39	6.8	0.5

県内製粉業者による分析値

表4 「伊勢うどん」食味官能試験(2000)

	色	味	味	軟らかさ	モチモチ感	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
A S W	90	67	65	58	66	61
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」使用麺を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。パネラー数: 8名

[その他]

研究課題名: 麦類奨励品種決定調査、三重県の水田輪換畑における有望早生小麦品種の品質・収量安定栽培技術の開発

予算区分: 県単、国委託

研究期間: 1999~2002年度

研究担当者: 村上高敏、宮本啓一、神田幸英、山川智大、児玉幸弘