

パン用小麦新品種「せときらら」の特性

パン用小麦品種として、多収で品質の良い「せときらら」を選定

背景・目的

- ・県内の小麦は、パン用としての契約栽培が多い
- ・主力品種である「ミナミノカオリ」では、収量性が低く契約数量を下回ることが問題
- ・「ミナミノカオリ」を上回る収量と高品質なパン用小麦品種が求められている

成果の内容



成熟期

「ミナミノカオリ」と比較して、

- ・出穂期で3日、成熟期は同程度
- ・千粒重は重く、収量は極多収
- ・赤かび病に強い

品種名	出穂期	成熟期	子実重 kg/a	同左比 %	千粒重 g	子実 外観 品質	赤かび病 抵抗性
せときらら	3/15	5/16	38.3	123	34.5	1.8	中
ミナミノカオリ(指標)	3/18	5/16	31.1	100	32.6	3.8	やや弱
アイラコムギ(比較)	3/21	5/18	33.1	106	30.1	3.5	中

注) 奨励品種決定調査の平成27年～平成28年(収穫年)の平均値
子実外観品質: 1(上の上)～6(下)の6段階評価

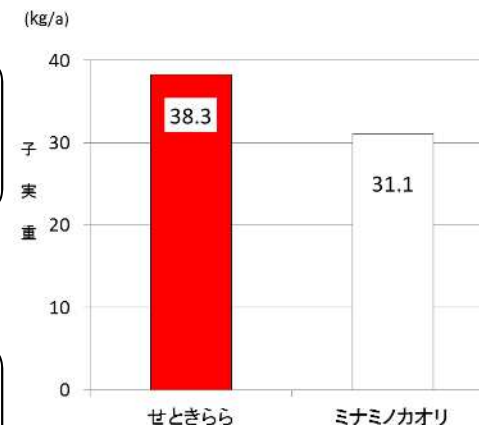
期待される効果

パン用小麦の収量性向上による生産安定

導入メリット

1 収量性に優れる

収量は、
「ミナミノカオリ」に比
べて、23%アップ

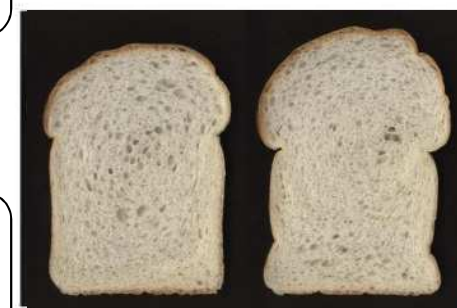


2 外観品質に優れる

外観品質は、
「ミナミノカオリ」に比
べて、優れている

3 製パン適性に優れる

製パン適性は、
「ミナミノカオリ」より
優れている



ミナミノカオリ せときらら
製パン試験(日本パン技術研究所)

収量、品質ともに優れているので
収入増加による経営安定化が図られる