

タイトル：讃岐うどん向け小麦新品種「さぬきの夢2000」

[要約]

小麦「さぬきの夢2000」は、半数体育種法（メイズ法）により育成したやや低アミロースの早生品種である。「チクゴイズミ」に比べてやや短稈で耐倒伏性に優れる。讃岐うどんのような多加水めんのめんの色、食感に優れる。

香川県農業試験場 品種開発

[連絡先] 088-674-1660

[部会名] 水田・畑作、生物工学

[専門] 育種

[対象] 麦類

[分類] 普及

[背景・ねらい]

香川県におけるうどんの生産量は全国一であるが、県産を含めた国産小麦の使用割合は低く、高品質の小麦の供給が実需者から求められている。さぬきうどんの特徴の一つとして、加水が比較的多いことがあげられるが、このような多加水めんの製めん適性による品種選別は、ほとんど行われていない。そこで、多加水めに適する高品質の小麦品種を作成し、讃岐うどんの付加価値の向上と県内小麦の生産振興に寄与する。

[成果の内容・特徴]

「さぬきの夢2000」（旧系統名：香育7号）は香川県農業試験場において、平成4年に西海173号（後のニシホナミ）を母、中国142号を父として交配を行い翌年、そのF1を用いて半数体育種法（メイズ法）により得た半数体倍個体から育成した品種である。

「チクゴイズミ」として比較して次のような特徴を持つ（表1）

1. 播性はⅠ～Ⅱで、出穂期は2日ほど遅く、成熟期はほぼ同じ早生である。
2. 稈長はやや短く、倒伏に強い。
3. 白ふで、穂長はやや短く、粒着はやや密である。
4. 穂発芽性は「やや難」である。
5. 収量性は「ダイチノミノリ」並で、「チクゴイズミ」よりやや低い。
6. 製粉性はほぼ同等である。
7. 粉の色は明度がやや高く、黄色みがやや強い。
8. アミロース含量は低アミロース品種「チクゴイズミ」よりやや高い「やや低」で、RVAの最高粘度、ブレイクダウンはやや大きい。
9. 多加水めんにおける製めん適性は、めんの色、硬さ、粘弾性等に優り、総合評価が高い。

（表2）

[成果の活用面・留意点]

1. 香川県内の麦作適地及び準適地水田への普及を図る。
2. 収量性向上のための栽培条件等、栽培法について現在検討中である。

表1 特性の概要

品種名：さぬきの夢2000 (旧系統名：香育7号)			
特 徴	長所：1. 讃岐うどん用としてめんの色、食感に優れる 2. 耐倒伏性強。		
	短所：1. チクゴイズミに比べ収量性がやや劣る。 2. やや小粒。		
品 種 名	さぬきの夢2000	チクゴイズミ	ダイチノミノリ
播性の程度	Ⅰ～Ⅱ	Ⅰ～Ⅱ	Ⅰ～Ⅱ
叢性	中	やや直	やや直
茎立性	やや晩	中	やや早
株の開閉	やや閉	中	中
出穂期(月、日)	4.16	4.14	4.15
成熟期(月、日)	5.30	5.30	5.31
稈長(cm)	77	80	77
穂長(cm)	8.2	8.8	8.9
穂数(本/㎡)	357	377	328
穂型	紡錘一棒	紡錘	紡錘
ふの色	黄	黄	褐
粒着の粗密	やや密	中	中
耐倒伏性	強	やや強	強
穂発芽性	やや難	難	中
赤かび病抵抗性	中	中	中
うどんこ病抵抗性	やや弱	やや弱	中
子実重(kg/a)	39.7	42.6	40.6
対標準比率(%)	93	100	95
千粒重(g)	35.9	38.8	40.1
容積重(g)	780	790	776
原麦粒の見かけの品質	中の中	中の上	中の上
製粉歩留(%)	72.3	71.6	71.4
ミリングスコア	84.1	84.8	82.6
60%粉粗蛋白含有率(%)	7.9	7.3	8.0
60%粉灰分含有率(%)	0.44	0.42	0.43
60%粉アミロース含量(%)	22.1	19.1	23.3
粉の明度(L*値)	88.41	88.16	88.12
粉の赤色み(a*値)	-1.40	-1.37	-1.37
粉の黄色み(b*値)	15.10	14.74	14.47
最高粘度(RVU)	420	382	304
ブレイクダウン(RVU)	276	266	149

表2 多加水めんによる製めん試験

品種系統名	色 (20)	外観 (15)	硬さ (10)	粘弾性 (25)	滑らかさ (15)	食味 (15)	合計 (100)	総合評価
さぬきの夢2000	16.1	11.9	7.4	18.7	11.3	11.0	76.4	+0.82
チクゴイズミ	12.4	10.6	7.4	17.8	11.3	10.8	70.3	-0.04
ダイチノミノリ	13.9	10.5	6.9	16.4	10.1	10.8	68.6	-0.29
ASW(標準)	14.5	10.5	7.0	17.5	10.5	10.5	70.0	±0.00

実施日：平成12年10月18日 配点は国内産小麦の評価に関する研究会報告書(平成9年、食糧庁)による。
 めんの調製条件：小麦粉に対する加水量43.2%、加塩量4.8%。ねかし1～2時間。ゆで時間13.5分。
 さぬきの夢2000、チクゴイズミ及びダイチノミノリは平成11年産、テストミル製粉。ASWはB社市販品。

[その他]

研究課題名：県産米麦優良品種育成

予算区分：県単

研究期間：平成12年度(平成3年～12年)

研究担当者名：多田伸司、本田雄一、三木哲弘、太田尊士

発表論文等：香川県で奨励品種に採用予定