NARO 農研機構

japanese wheat for noodles

びわほなみ

収穫量が多く（多収）、
製粉した粉はうどんに最適な、
小麦の新品種です。
もちもちっとした食感で、
のどごしなめらかなうどんが作れます。
滋賀県を代表する琵琶湖と、
小麦の穂が波打つほどに生育している様子が
品種名に込められています。

「びわほなみ」は滋賀県で奨励品種に採用され、
2021年には作付面積が
3000ヘクタールとなる見込みです。
西日本での今後の普及が期待されています。

登熟中の「びわほなみ」（滋賀県）

ポイント

びわほなみ

1 西日本の代表的なうどん用品種「農林61号」や「シロガネコムギ」より1割ほど多収です。

2 灰分やアミロースの含有率※は「農林61号」や「シロガネコムギ」より低い品種です。

※灰分含有率が低いと白いうどんに、アミロース含有率が低いと、もちもちしたうどんになります。

表1「びわほなみ」の主な農業特性

栽培地	農研機構西日本農研		
品種名	びわほなみ	農林61号	シロガネコムギ
成熟期（月・日）	6.01	6.03	5.30
赤かび病耐性	弱	中	中
稈長（cm）	81	88	77
子実重（kg/a）	54.1	46.9	47.2
容積重（g/L）	824	808	820
原粒蛋白質含有率（%）	7.8	8.1	8.8
原粒灰分含有率（%）	1.48	1.67	1.54
粉のアミロース含有率（%）	20.8	23.8	23.9

3 製粉歩留や小麦粉の製めん適性はASW※と同程度です。

※世界最高峰のオーストラリア産のうどん用小麦銘柄

4 ゆでめんは粘弾性（粘り）やなめらかさに優れます。

表2「びわほなみ」の実需者による品質評価

	品種（銘柄）名	農研機構西日本農研 びわほなみ	ASW	群馬県産 さとのそら
製粉	製粉歩留（%）	75.1	72.7	69.8
	ミリングスコア	90.8	86.5	86.5
製めん適性	色（20）	14.9	14.3	14.0
	外観（15）	10.2	10.8	10.5
	硬さ（10）	6.1	7.1	7.0
	粘弾性（25）	19.7	19.8	17.5
	なめらかさ（15）	11.7	11.3	10.5
	食味（15）	10.7	11.5	10.5
	合計（100）	73.3	74.8	70.0

※（　）数字は各項目の満点

5 赤かび病に弱いため適期防除を徹底する必要があります。

※表1参照

農研機構

問い合わせ先

農研機構
西日本農業研究センター
〒721-8514 広島県福山市西深津町6-12-1
TEL 084-923-4100（代表）
FAX 084-924-7893
http://www.naro.affrc.go.jp/warc/
西日本農研