

令和5年度 北陸ブロック麦担当学会議 北陸麦品質協議会資料

品質協議会の目的 主な課題

- ・北陸産麦の安定生産・需要
- ・生産者と実需者が納得いく品種探し(ポストファイバー、ポストミノリ)
- ・外国産麦、他地域産麦との競争力のある麦(製品)＝国内一の六条皮麦産地として

現在の具体的課題

- ・基幹品種ファイバースノウ・ミノリムギの収量・品質の安定化(硝子粒対策など)

次年度の品質評価について

大麦 分析必要整粒量(2.2mm 篩) 精麦 600g、麦茶 2kg

手順

- 1)リスト編成(県) 9 月上旬
- 2)実需者との相談 9 月中旬
- 3)北陸センターへの材料送付(整粒) 9 月下旬
- 4)簡易分析(北陸センター:タンパク含量測定、ブラウエル容積重測定、硝子率測定、千粒重測定、硬度測定)9 月下旬
- 5)実需者への送付 10 月上旬
- 6)実需者による分析
- 7)評価返送(メール)
- 8)各県奨決など試験計画への反映
- 9)会議での意見交換

小麦(東北農研対応) 別紙

R4産北陸麦品質協議会供試サンプル

分析依頼先	試験名	産地	品種名	タンパク 質含量 (%)	容積 重 (g/L)	千粒 重	ケツ 硝子率	位置づけ	試験
はくばく様	は-1	福井農試	ファイバースノウ	10.6	684	37.3	55	標準	奨決
はくばく様	は-2	福井農試	北陸皮72号	9.4	667	37.4	42	通常型低硝子有望系統	奨決
はくばく様	は-3	石川農試	ファイバースノウ	10.2	694	43.5	69	標準	奨決
はくばく様	は-4	石川農試	北陸皮72号	10.3	674	39.7	57	うるち有望系統	奨決
はくばく様	は-5	石川農試	北陸皮糯73号	10.4	674	38.0	25	もち有望系統	奨決
はくばく様	は-6	石川農試	北陸皮76号	11.0	710	37.6	62	うるち有望系統	奨決
はくばく様	は-7	富山農研	ファイバースノウ	10.0	674	37.0	51	標準	奨決
はくばく様	は-8	富山農研	北陸皮75号	9.6	656	36.8	49	多収うるち系統	奨決
はくばく様	は-9	中日本農研	ファイバースノウ	9.9	700	35.3	48	うるち標準	生産力検定
はくばく様	は-10	中日本農研	北陸皮72号	10.2	674	36.5	32	通常型低硝子有望系統	生産力検定
はくばく様	は-11	中日本農研	北陸皮75号	9.9	700	34.7	20	通常型低硝子有望系統	生産力検定
はくばく様	は-12	中日本農研	北陸皮76号	10.1	706	39.5	29	通常型低硝子有望系統	生産力検定
はくばく様	は-13	中日本農研	北陸皮78号	10.3	696	37.8	24	fra型低硝子有望系統	生産力検定
はくばく様	は-15	中日本農研	はねうまもち	10.5	677	33.3	1	もち標準	生産力検定
はくばく様	は-16	中日本農研	北陸皮糯73号	10.1	682	35.1	2	低褐変モチ(アントモチ)	生産力検定
はくばく様	は-17	中日本農研	新系L077WR5M	11.1	710	34.6	1	大粒もち(ファイバースノウ級千粒重)	生産力検定
はくばく様	は-18	中日本農研	新系L128WS	10.7	673	37.5	8	高βグルカンもち(amol)	生産力検定

阿部精麦様	あ-1	新潟本場	北陸皮66号	11.5	706	36.6	46	うるち有望系統	奨決
阿部精麦様	あ-2	新潟本場	北陸皮72号	9.4	745	37.9	39	うるち有望系統	奨決
阿部精麦様	あ-3	新潟本場	北陸皮76号	11.1	745	39.4	53	うるち有望系統	奨決
阿部精麦様	あ-4	新潟本場	北陸皮糯73号	11.3	714	35.8	9	アントフリーもち	奨決
阿部精麦様	あ-5	新潟本場	はねうまもち	11.2	706	36.5	9	もち標準	奨決
阿部精麦様	あ-6	新潟本場	ミノリムギ	8.8	708	32.5	52	標準	奨決
阿部精麦様	あ-7	中日本農研	北陸皮72号	10.0	688	36.9	26	通常型低硝子有望系統	生産力検定
阿部精麦様	あ-8	中日本農研	北陸皮75号	9.3	661	33.4	26	通常型低硝子有望系統	生産力検定
阿部精麦様	あ-9	中日本農研	北陸皮76号	10.0	700	40.4	36	通常型低硝子有望系統	生産力検定
阿部精麦様	あ-10	中日本農研	ミノリムギ	10.1	734	34.8	48	うるち標準	生産力検定
阿部精麦様	あ-11	中日本農研	北陸皮糯73号	10.3	692	33.6	3	低褐変モチ(アントモチ)	生産力検定
阿部精麦様	あ-12	中日本農研	北陸皮78号	10.4	663	34.8	21	fra型低硝子有望系統	生産力検定
阿部精麦様	あ-13	中日本農研	北陸皮79号	10.4	671	32.5	14	fra型低硝子有望系統	生産力検定
阿部精麦様	あ-14	中日本農研	はねうまもち	9.9	676	31.3	1	もち標準	生産力検定

大麦精麦適性検査結果（試験結果）

ID	産地	品種名	試験区分	玄麦評価							研削 時間min.	55%（裸の場合60%）搗精品評価							β-Glu %
				水分%	容積重g/l	千粒重g	硬度差kg	細麦%※1	硝子率%	空洞麦%※2		碎麦%	条幅%	白度※3	L値	a値	b値		
				≦13.0	≧660	≧33.0	≧13.0	≦2.0	≦40	≦6		≦20	≦1.0	≦28	≧38.0	≧68	≦1.60	≦17.0	
はー1	福井	ファイバースノウ	奨決	7.4	665	37.5	7.7	0.0	55.2	2.1	23.2	0.02	13.1	44.1	79.2	0.2	19.6	5.8	
はー2	農試	北陸皮72号	奨決	7.5	647	38.5	4.7	0.0	42.8	2.0	20.0	0.03	16.2	43.7	80.7	-0.1	23.6	5.6	
はー3	石川	ファイバースノウ	奨決	12.2	670	40.0	10.0	0.0	68.7	0.7	20.7	0.00	14.1	47.1	78.5	1.1	16.3	4.9	
はー4		北陸皮72号	奨決	11.7	636	39.1	7.8	0.0	51.1	2.5	21.8	0.02	15.7	45.1	79.3	1.0	20.0	5.0	
はー5		農試	北陸皮糯73号	奨決	10.7	642	36.8	11.7	0.0	19.0	1.8	23.8	0.00	15.3	48.4	81.6	0.5	19.9	6.4
はー6		北陸皮76号	奨決	12.1	671	37.1	9.7	0.1	59.3	2.1	23.3	0.00	15.0	46.7	79.5	0.9	19.1	4.5	
はー7	富山	ファイバースノウ	奨決	10.3	649	37.6	6.3	0.0	50.2	2.9	20.5	0.02	12.6	46.1	79.9	0.8	18.9	4.1	
はー8	農研	北陸皮75号	奨決	9.9	628	36.6	9.2	0.0	51.8	6.1	19.3	0.02	15.6	43.2	81.1	0.4	22.7	4.2	
はー9	中日本 農研	ファイバースノウ	生産力検定	13.1	678	34.5	12.5	0.0	54.0	3.9	21.8	0.00	15.1	43.8	79.9	0.6	20.7	3.9	
はー10		北陸皮72号	生産力検定	12.9	672	36.7	6.3	0.0	39.0	3.3	19.5	0.11	18.3	44.8	80.8	0.2	23.0	4.1	
はー11		北陸皮75号	生産力検定	12.9	684	34.7	10.5	0.0	37.4	6.1	18.8	0.11	15.6	46.4	81.1	0.4	21.3	4.0	
はー12		北陸皮76号	生産力検定	14.1	676	33.9	18.8	0.0	38.6	4.9	24.7	0.02	15.8	48.8	80.5	1.1	18.5	4.1	
はー13		北陸皮78号	生産力検定	13.3	673	36.7	10.7	0.0	36.1	7.7	29.2	0.01	18.5	44.2	80.5	0.5	22.8	4.2	
はー14		北陸皮79号	生産力検定	12.7	651	34.5	9.5	0.0	38.3	3.2	28.3	0.05	14.0	44.5	81.2	0.6	22.4	4.2	
はー15		はねうまもち	生産力検定	13.2	696	33.4	20.3	0.0	3.0	8.5	25.3	0.02	15.8	47.8	81.9	0.5	20.9	5.5	
はー16		北陸皮糯73号	生産力検定	12.5	667	35.6	9.0	0.0	3.8	4.2	23.7	0.00	15.4	50.0	82.6	0.2	21.0	5.7	
はー17		新系L077WR5M	生産力検定	13.1	676	36.7	17.3	0.0	3.2	5.0	26.8	0.00	17.3	49.2	81.3	0.4	19.5	5.4	
はー18		新系L128WS	生産力検定	12.6	642	33.3	0.0	0.0	10.4	34.7	41.0	0.00	16.0	43.1	78.1	1.7	19.9	11.8	

※1 細麦基準：2.0mm篩通過
※2 空洞麦基準：φ0.7mm以下
※3 C-300換算値

大麦精麦適性検査結果（得点）

ID	品種名	試験区分	玄麦評価得点							玄麦 評価	搗精品評価得点							搗精品 評価	総合得点 (ab平)	総合 評価
			硝子率	千粒重	硬度差	細麦	空洞麦	研削性	小計 ^{a)}		碎麦	条幅	白度	L値	a値	b値	小計 ^{b)}			
はー1	ファイバースノウ	奨決	10	16	10	20	0	3	59	D	12	22	15	11	20	2	82	B	70.5	C
はー2	北陸皮72号	奨決	17	18	8	20	0	5	68	C	12	22	15	11	20	2	82	B	75.0	C
はー3	ファイバースノウ	奨決	4	20	14	20	5	4	67	C	12	22	20	11	12	4	81	B	74.0	C
はー4	北陸皮72号	奨決	13	20	10	20	0	4	67	C	12	22	20	11	14	2	81	B	74.0	C
はー5	北陸皮糯73号	奨決	25	14	14	20	5	3	81	B	12	22	20	11	20	2	87	B	84.0	B
はー6	北陸皮76号	奨決	10	16	12	20	0	3	61	C	12	22	20	11	14	2	81	B	71.0	C
はー7	ファイバースノウ	奨決	13	16	10	20	0	4	63	C	12	22	20	11	16	2	83	B	73.0	C
はー8	北陸皮75号	奨決	13	14	12	20	-2	5	62	C	12	22	15	11	20	2	82	B	72.0	C
はー9	ファイバースノウ	生産力検定	13	10	16	20	0	4	63	C	12	22	15	11	18	2	80	B	71.5	C
はー10	北陸皮72号	生産力検定	19	14	10	20	0	5	68	C	12	18	15	11	20	2	78	C	73.0	C
はー11	北陸皮75号	生産力検定	19	10	14	20	-2	5	66	C	12	22	20	11	20	2	87	B	76.5	C
はー12	北陸皮76号	生産力検定	19	8	20	20	-1	3	69	C	12	22	20	11	12	2	79	C	74.0	C
はー13	北陸皮78号	生産力検定	19	14	14	20	-2	3	68	C	12	18	15	11	20	2	78	C	73.0	C
はー14	北陸皮79号	生産力検定	19	10	12	20	0	3	64	C	12	22	15	11	18	2	80	B	72.0	C
はー15	はねうまもち	生産力検定	25	8	20	20	-3	3	73	C	12	22	20	11	20	2	87	B	80.0	B
はー16	北陸皮糯73号	生産力検定	25	12	12	20	-1	3	71	C	12	22	20	11	20	2	87	B	79.0	C
はー17	新系L077WR5M	生産力検定	25	14	20	20	-1	3	81	B	12	22	20	11	20	2	87	B	84.0	B
はー18	新系L128WS	生産力検定	25	8	8	20	-5	0	56	D	12	22	15	11	4	2	66	C	61.0	C

大麦精麦適性検査結果（所見①）

ID	産地	品種名	試験区分	所見
はー 1	福井 農試	ファイバースノウ	奨決	皮麦でありながら水分値がかなり低く、昨年よりも半分ほど下回る。また、圃場の異なる同品種と比較しても水分値がかなり低い点が気になる。 硬度差は小さいものの、圧砕硬度は十分に高く砕麦も少ない点から、硬く割れにくい麦であると言える。研削時間が長い点、硝子率が高い点が懸念される。 硝子率が高めだが白度やL値、及び搗精品外観への大きな影響は見られない。しかし、他品種と比較して搗精品サイズが小さく、球形である点が気になる。 β-グルカンを含め、搗精品評価については良好であった。さらに黒条線が細い点が好ましい。
はー 2		北陸皮72号	奨決	皮麦でありながら水分値がかなり低く、昨年よりも半分ほど下回る。また、圃場の異なる同品種と比較しても水分値がかなり低い点が気になる。 硝子率が高めだが白度やL値への大きな影響は見られない。他品種と比較するとb値が高く、搗精品外観においても黄色みが強い点が懸念される。 他の項目については良好で、特にβ-グルカンが高い点が好ましい。
はー 3	石川 農試	ファイバースノウ	奨決	他品種と比較して硝子率が非常に高い点、研削時間がやや長い点が懸念される。 硬度差は小さいものの圧砕硬度が高く、砕麦率も低いことから硬く割れにくい麦であると言える。 白度は比較的高いものの、くすみが強く暗い印象であった。β-グルカン値が高く、b値が低く黄色みが弱い点で優れている。
はー 4		北陸皮72号	奨決	千粒重が大さいが、容積重が低い。玄麦、搗精品ともに粒が細長い形状であり、外皮がかさばることで容積重が下がったと考えられる。 硝子率が高い点、研削時間が長い点、搗精品の色ムラが目立つ点が懸念される。b値がやや高い点が惜しい。
はー 5		北陸皮糯73号	奨決	白度・L値が比較的高い点が優れている。 研削時間が長い点が懸念される。他品種と比較して粒が小さい印象があり、また粒サイズのばらつきが目立つ点が気になった。 β-グルカン値が高い点が好ましい。
はー 6		北陸皮76号	奨決	白度・L値が比較的高いものの、所々くすんだ粒が混入し、色ムラを有する点が惜しい。 硝子率が高い点、研削時間が長い点が懸念される。
はー 7	富山 農研	ファイバースノウ	奨決	容積重が低い点、硝子率が高い点、研削時間が長い点が懸念される。 硝子率が高いが、白度・L値および搗精品外観への大きな影響は見られない。水分値がやや低いが、昨年に比べ上昇しており、改善がみられた。 容積重が低い点、水分値がかなり低い点、硝子率が高い点、空洞麦が多い点が懸念される。
はー 8		北陸皮75号	奨決	L値が高く明るい色相であるものの、b値も高く、黄色みを有する点が惜しい。 割れ麦がやや多い点、粒サイズのばらつきがある点が懸念される。

大麦精麦適性検査結果（所見②）

ID	産地	品種名	試験区分	所見
はー 9		ファイバースノウ	生産力検定	硝子率が高い点、水分値が高い点、研削時間が長い点が懸念される。
はー 1 0		北陸皮 7 2 号	生産力検定	搗精品評価において、白度が比較的低い点、b値が高い点が懸念される。 黄色みを有し全体的にくすんだ外観であったが、黒条線の色が薄く、目立ちにくい点が好ましい。 他品種と比較すると、硬度差が小さい点、b値が最も高く、外観の黄色みが非常に強い点が懸念される。b値を除き、搗精品評価においては良好であった。
はー 1 1		北陸皮 7 5 号	生産力検定	粒サイズにばらつきがある点と、割れ・折れ麦が目立つ点が懸念される。うるち性としてはβ-グルカン値が高い点が好ましい。 空洞麦が多く、b値が高いものの、その他の項目においては良好であった。容積重が高く千粒重が小さいことから、小粒の麦であることが考察できる。
はー 1 2		北陸皮 7 6 号	生産力検定	他品種と比較すると研削時間が長すぎず良好であったが、粒の折れが目立つ点、粒サイズにばらつきがある点が気になった。 黒条線が太いが色が薄く目立ちにくい点、うるち性としてはβ-グルカン値が高い点が好ましい。 水分値が高いがその他の項目については良好であった。研削時間が長い点が懸念される。
はー 1 3		北陸皮 7 8 号	生産力検定	圧砕硬度が高く硬度差も大きいことから、削れやすく割れにくく、加工適性のある麦だと考察できる。 黒条線がやや太いが薄く目立ちにくい点が良好。 千粒重が大きく、容積重が高い点から、麦の密度が高いと考えられる。水分値が高い点、空洞麦が多い点、研削時間がかかなり長い点が劣る。
はー 1 4		北陸皮 7 9 号	生産力検定	L値が高いものの、b値が高く黄色みを有する点、粒の色ムラが目立つ点、粒サイズのばらつきが大きい点が懸念される。 黒条線が薄く目立ちにくい点が良好である。 容積重が低い点、研削時間がかかなり長い点が懸念される。圧砕硬度が高く、硬度差が小さいことから、硬く割れにくい麦だと考察できる。
はー 1 5	中日本 農研	はねうまもち	生産力検定	搗精品評価は、L値が高く明るい色相である点が良好であるが、b値が高く黄色みを有する点、粒サイズにばらつきがある点、くすんだ色粒が混じり色ムラを有する点が惜しい。 圧砕硬度が高い点、研削時間が長い点から、胚乳部が硬くて削れにくい麦だと考察できる。 研削時間は昨年より更に2分長くなっており、硬度差が大きく砕麦は少ないものの加工適性は低いと考えられる。 また、水分値が高い点、b値がやや高い点、空洞麦がやや多い点が懸念される。
はー 1 6		北陸皮糯 7 3 号	生産力検定	硝子率が低く、白度・L値が高い点、搗精品外観が明るい色相である点で優れている。容積重が高く、千粒重が小さいことから、小粒であるといえる。 全体的に良好で、特に白度とL値が高い点が優れている。
はー 1 7		新系L077WR5M	生産力検定	さらに黒条線が薄く目立たない点も好ましいが、粒サイズのばらつきが大きく小粒が目立つ点が気になる。 研削時間が長く、b値が高い点が懸念される。硬度差は小さいものの圧砕硬度が高いことから、硬く割れにくい麦であると言えるが、 研削時間が昨年より更に2分長くなった点が気になった。
はー 1 8		新系L128WS	生産力検定	硝子率が低く、白度とL値が高い点が優れている。圧砕硬度が高い点、研削時間が長い点から、胚乳部が硬くて削れにくい麦だと考察できる。 水分値が高い点、黒条線が太く目立つ点が懸念される。 もち性の中でβ-グルカン値が最も高い品種であり、機能性を有する点では他品種より優れている。 しかし、容積重が低い点、研削時間が非常に長い点、白度が低い点など、他品種より劣る項目も多かった。 硬度差は二つの硬度（挫折・圧砕）が非常に高く、特に圧砕硬度が上限（50kg）を超えたため測定不可能と判断した。 砕麦はなかったものの、非常に硬く割れにくい麦であるため、実機搗精時には注意が必要と考えられる。 空洞麦が非常に多いが、これは黒条線の溝が深く、これを空洞と識別されたことが要因だと考えられる。 他品種と比較すると白度・L値がもっとも低く、a値が高い。外観からも茶色い印象が強かった。 容積重が低く千粒重が小さい点から、外皮と胚乳部との隙間が大きい麦であると考察できる。また、他品種と比較して玄麦の外皮のシワが目立つ点、搗精品の粒形が細長く扁平である点が特徴的である。

産地別総評

産地	所見
福井農試	全体的に水分値がかなり低く、昨年よりも半分ほど下回る。また、圃場の異なる同品種と比較しても水分値がかなり低い点が気になる。 硝子率がやや高く、搗精品はb値が高いが、他の項目においては良好である。 うるち性としてはβ-グルカン値が高い点が好ましい。
石川農試	いずれの品種も研削時間が長い点が懸念される。 総じて、白度とL値については良好であった。また、うるち性・もち性ともにβ-グルカン値が高い点が好ましい。 うるち性品種において、硝子率が高い点が懸念される。中でも(は-3)ファイバースノウは他の項目が良好であるため、硝子率の改善が特に望ましい。
富山農研	容積重が低い点、水分値が比較的低い点が懸念される。 硝子率は高めであるが、L値が高く明るい色相で良好であった。(は-8)北陸皮75号については、b値が高く黄色みが目立つ点が劣る。 全体的に硬度が低く、研削時間が適当であることから、硬すぎず削りやすい麦であると言える。
中日本農研	全体的に水分値が高い傾向であった。また、高い硬度を有し研削時間が長いことから、硬く削りにくい麦が多いと考えられる。 特に(は-18)新系L128WSの研削時間が非常に長い点が気になった。 搗精品評価においては、L値およびb値が高い傾向にあり、明るく黄色みを有する色相であり、色ムラも少ない点が優れている。

令和 5 年 1 月 26 日

農研機構 中央農業総合研究センター
北陸センター 作物開発研究領域
上席研究員
長嶺 敬 様

新潟県新潟市南区茨曾根 3701
阿部精麦株式会社
精麦部 近藤 晃仁

令和 4 年産大麦の評価について

寒冷の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。令和 4 年産大麦の評価を致しましたのでご報告いたします。

評価としては、「搗精時間」「粒度分布」「千粒重」「食味」など問題となる品種はありませんでした。ただ「北陸皮 72 号」「北陸皮 75」など碎麦率の多い品種は歩留まりに多大な影響を与えるため使用を避けたいと思っております。また「北陸皮 76 号」は産地・年産により碎麦率の差が大きいです。次年度も注視したいと思います。

評価 A・B は積極的に使いたい品種、C はあまり使いたくない品種、D は使い難い品種です。

最後に皆様方のご努力に感謝申し上げます。

令和4年産大麦試験項目と評価

番号	品種名	水分(%)	粒度分布(比率%)				千粒重(g)			容積重(150g)
			2.2mm下	2.2mm上	2.3mm上	2.4mm上	2.2mm上	2.3mm上	2.4mm上	無選別
1	北陸皮66号(新潟農研)	11.4%	1.03%	1.88%	6.96%	90.13%	25.69g	29.04g	37.93g	706
2	北陸皮72号(新潟農研)	11.7%	1.40%	2.03%	6.55%	90.02%	27.00g	29.97g	40.32g	745
3	北陸皮76号(新潟農研)	11.5%	1.93%	1.75%	4.72%	91.60%	26.02g	29.97g	40.32g	736
4	北陸皮糠73号(新潟農研)	10.8%	0.95%	1.42%	8.20%	89.43%	23.64g	26.49g	36.10g	702
5	はねうまもち(新潟農研)	12.3%	0.95%	2.43%	7.20%	89.42%	25.13g	28.76g	37.83g	709
6	ミノリムギ(新潟農研)	12.1%	6.38%	8.43%	15.15%	70.04%	26.02g	28.93g	36.32g	718
7	北陸皮72号(中日本農研)	12.2%	0.38%	7.23%	14.98%	77.41%	27.03g	30.03g	37.78g	670
8	北陸皮75号(中日本農研)	12.6%	0.93%	9.30%	17.50%	72.27%	25.32g	28.01g	36.86g	660
9	北陸皮76号(中日本農研)	13.0%	0.83%	13.43%	20.46%	65.28%	27.30g	29.73g	36.95g	695
10	ミノリムギ(中日本農研)	13.1%	0.75%	11.50%	18.81%	68.94%	27.73g	30.61g	37.88g	748
11	北陸皮糠73号(中日本農研)	12.4%	0.60%	9.98%	20.20%	69.22%	26.06g	28.65g	35.71g	698
12	北陸皮78号(中日本農研)	13.1%	0.30%	7.13%	14.89%	77.68%	25.96g	28.82g	37.36g	663
13	北陸皮79号(中日本農研)	12.3%	0.20%	6.33%	14.13%	79.34%	25.72g	28.49g	36.59g	672
14	はねうまもち(中日本農研)	12.0%	0.68%	11.23%	22.99%	65.10%	26.74g	29.33g	36.10g	670

番号	品種名	55% 搗精時間	外観	碎麦率	白度	硝子率	空洞麦	黒伏線 有率	見た目の 白さ	炊飯後	3時間後	5時間後	食味		色相	評価
													臭い	硬さ		
1	北陸皮66号(新潟農研)	-2	良	1	-1	1	1	2	9	8	8	9	4	5	グレー	D
2	北陸皮72号(新潟農研)	2	良	-2	-1	1	1	2	12	11	10	11	3	6	黄	C
3	北陸皮76号(新潟農研)	-1	良	-2	2	-2	2	2	1	3	3	2	4	4	グレー	D
4	北陸皮糠73号(新潟農研)	-1	良	1	2	2	2	1	8	10	9	4	6	3	白・黄	B
5	はねうまもち(新潟農研)	-1	良	2	1	2	2	1	7	12	11	12	4	5	白・黄	B
6	ミノリムギ(新潟農研)	-1	良	2	1	1	2	1	13	9	12	7	4	7	グレー・黄	B
7	北陸皮72号(中日本農研)	1	良	-1	-1	2	1	1	11	7	7	8	7	6	黄	C
8	北陸皮75号(中日本農研)	1	良	-1	1	1	2	1	6	5	5	10	3	5	黄	C
9	北陸皮76号(中日本農研)	-1	良	2	2	-1	2	2	2	2	1	1	6	6	グレー	B
10	ミノリムギ(中日本農研)	-1	良	2	2	1	2	1	14	1	2	6	4	8	グレー	B
11	北陸皮糠73号(中日本農研)	-1	良	2	2	2	2	1	4	14	14	14	8	6	黄	B
12	北陸皮78号(中日本農研)	-2	良	2	2	2	2	2	5	6	6	5	7	9	黄	B
13	北陸皮79号(中日本農研)	-2	良	2	2	2	2	2	10	4	4	3	5	5	黄	B
14	はねうまもち(中日本農研)	-1	良	2	2	2	2	1	3	13	13	13	6	7	黄	B

令和4年産大麦試験項目と評価

番号	品種名	55% 搗精時間	外観	碎麦率	白度	硝子率	空洞麦	黒状線 占有率	見た目の白さ	炊飯後	3時間 後	5時間 後	食味		色相	評価
													臭い	硬さ		
1	北陸皮66号(新潟農研)	-2	良	1	-1	1	1	2	9	8	8	9	4	5	グレー	D
2	北陸皮72号(新潟農研)	2	良	-2	-1	1	1	2	12	11	10	11	3	6	黄	C
3	北陸皮76号(新潟農研)	-1	良	-2	2	-2	2	2	1	3	3	2	4	4	グレー	D
4	北陸皮糯73号(新潟農研)	-1	良	1	2	2	2	1	8	10	9	4	6	3	白・黄	B
5	はねうまもち(新潟農研)	-1	良	2	1	2	2	1	7	12	11	12	4	5	白・黄	B
6	ミノリムギ(新潟農研)	-1	良	2	1	1	2	1	13	9	12	7	4	7	グレー・黄	B
7	北陸皮72号(中日本農研)	1	良	-1	-1	2	1	1	11	7	7	8	7	6	黄	C
8	北陸皮75号(中日本農研)	1	良	-1	1	1	2	1	6	5	5	10	3	5	黄	C
9	北陸皮76号(中日本農研)	-1	良	2	2	-1	2	2	2	2	1	1	6	6	グレー	B
10	ミノリムギ(中日本農研)	-1	良	2	2	1	2	1	14	1	2	6	4	8	グレー	B
11	北陸皮糯73号(中日本農研)	-1	良	2	2	2	2	1	4	14	14	14	8	6	黄	B
12	北陸皮78号(中日本農研)	-2	良	2	2	2	2	2	5	6	6	5	7	9	黄	B
13	北陸皮79号(中日本農研)	-2	良	2	2	2	2	2	10	4	4	3	5	5	黄	B
14	はねうまもち(中日本農研)	-1	良	2	2	2	2	1	3	13	13	13	6	7	黄	B

令和4年産大麦試験項目と評価点

55%搗精時間		碎麦率		硝子率	
9分以下	2	2%以下	2	10%以下	2
9分1秒～11分0秒	1	5%以下	1	20%以下	1
11分1秒～12分0秒	-1	10.0%以下	-1	30.0%以下	-1
12分1秒以上	-2	10.1%以上	-2	30.1%以上	-2

食味	
臭い	弱い1～10強い
硬さ	軟1～10硬
色相	黄色・白・グレー

白度		黒状線の占有率		空洞麦		総評	
44.0以上	2	15以下	2	3%以下	2	A	9～12
42.0以上	1	20以下	1	6%以下	1	B	6～8
40.1以上	-1	25以下	-1	10%以下	-1	C	3～5
40.0以下	-2	26以上	-2	15%以上	-2	D	1～2

様式E-1

令和5年度（5年産）東北地域麦類品質連絡試験 品質分析希望調書

○小麦の供試希望品種・系統と希望分析項目 栽培地 〇〇農試

下表に品種・系統名と栽培方法等を記し、実施希望の分析項目に○印を記入して下さい。

分 析 項 目			必須分析			製パン試験のオプション		送付量 g	調製の有無 篩目の大きさ
			製めん 試験	製パン 試験	両方	ファリノ グラフ	エキステン ソグラフ		
必 要 原 麦 量			2400g	2300g	4100g	250g	1500g	g	
1	〇〇1号	標肥栽培			○				
2	××3号	標肥栽培			○				
3									
4									
5									
6									

注1) 製めん試験は2400g、製パン試験は2300g、両方試験する場合は4100gが必要です。
 注2) 製パン試験を実施する系統は原則ファリノグラムとエキステンソグラフの分析も行います。
 必要量はそれぞれ250g、1500gです。ファリノグラフのデータは製パン試験の加水量を推定
 するのに必要ですのでなるべく供試してください。エキステンソグラフは最低1000gでも可
 能ですが、なるべく多く送付して下さい。
 注3) もち性小麦は製めん・製パン試験は行いません。必要量は2200g（最少1100g）です。
 注4) 高水分の場合は水分含量を考慮し多めに送付して下さい。未調整の材料も同様です。

○大麦の供試希望品種・系統 栽培地

	系統名 品種名	栽培地 栽培法		送付量	調製の有無 篩目の大きさ
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

注1) 送付量は各500gお願いします。ただし、最低200gから実施可能です。
 注2) 未調整の材料は多めに送付願います。

別シートの耕種概要にも記入をお願いします。