

2026/2/10 北陸麦サロン

「夏黄金」等 に関する品種情報について

農研機構 東北農業研究センター
池永幸子

東北農研で育成した主な小麦品種

品種名	用途	タイプ	主な栽培地	
ナンブコムギ	パン・めん	中力	岩手	1951年育成
キタカミコムギ	菓子	薄力	青森	1959年育成
ネバリゴシ	日本めん	中力 (低アミロース)	青森	2000年育成
ゆきちから	パン・中華麺	準強力	岩手、青森、新潟、山形ほか	2002年育成
もち姫	もち	もち	岩手、青森ほか	2006年育成
ゆきはるか	菓子	薄力	岩手、新潟	2011年育成
銀河のちから	ブレンド	超強力	岩手、秋田	2011年育成
夏黄金	パン・中華麺	強力	宮城、福島、新潟ほか	2017年育成
ナンブキラリ	日本めん	中力	岩手	2018年育成

小麦は用途によって必要な品質が違いため、さまざまな品種があります

例) 必要な生地の強さ ブレンド>パン・中華麺>うどん>菓子

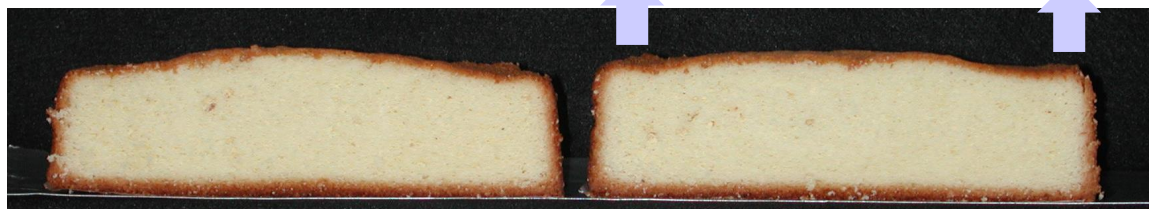
ゆきはるか

ゆき

日本で初めての**菓子**用品種

「キタカミコムギ」より

出穂・成熟が早い
短稈化
生地のが弱い = 菓子適性あり
多収



キタカミコムギ

ゆきはるか

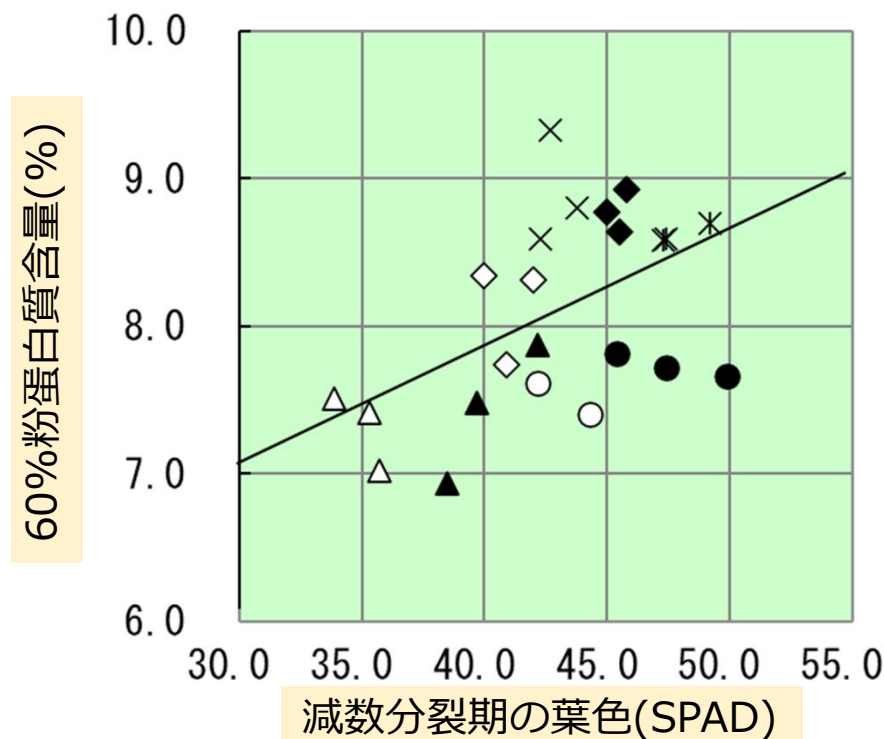
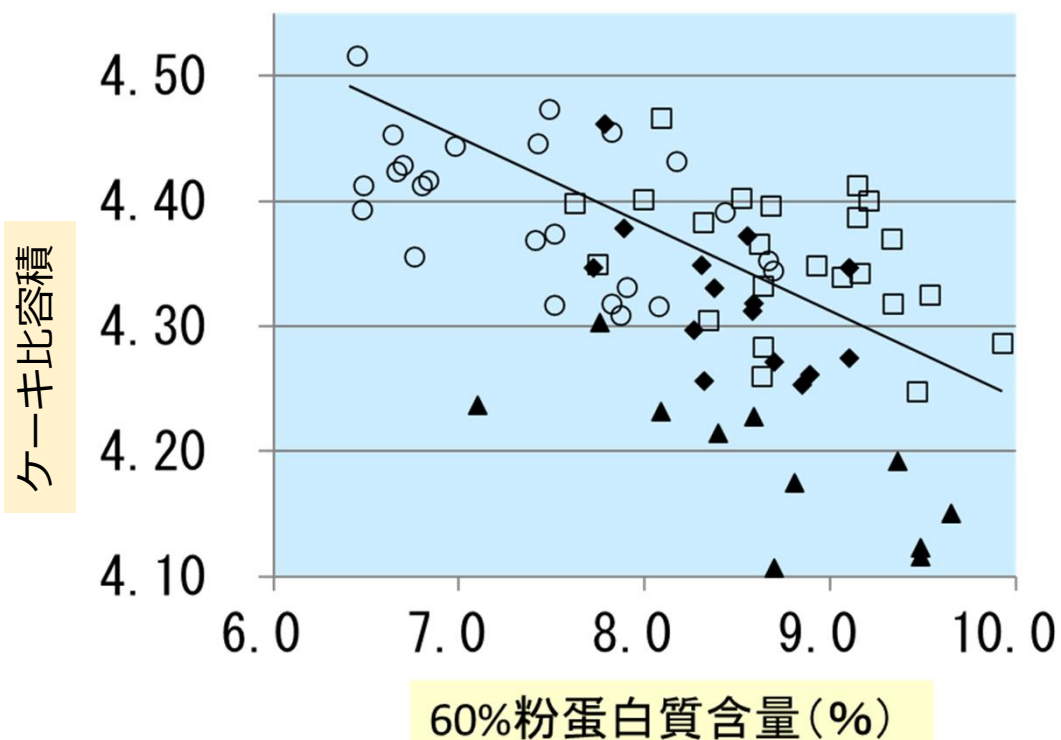


菓子用は高たんぱくにならない管理が必要

ゆきはるか

栽培管理と品質

2カ所2か年のデータ



小麦粉のタンパク質含量が増加すると
ケーキの比容積は低下

例えば
小麦粉タンパク質8%を目指す場合、
葉色は42が目安となる



「ナンブコムギ」の**長所**を引き継ぎ、
短所を改良した品種

引き継いだ**長所**

小麦粉の黄色味が強く、粉色がきれい

改良した**短所**

コムギ縞萎縮病に**強**くなった
長稈を**短稈**に
低収を**多収**に

新たな**特徴**

やや低アミロース品種でうどんの食感が良い
ナンブコムギより雪に弱い
ナンブコムギより出穂・成熟期が数日遅い 4

ナンブキラリ



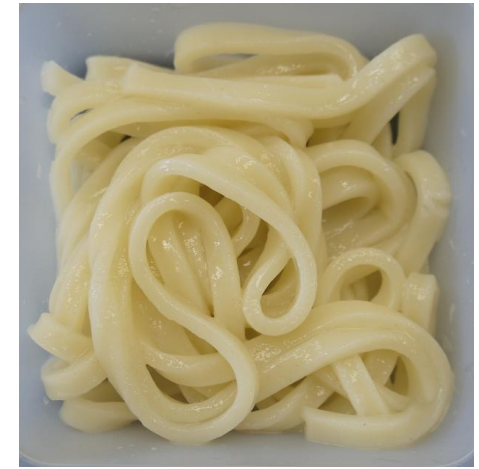
なま麺



ゆで麺



乾麺



半なま麺



農研機構HPにて標準作業手順書（SOP）が公開

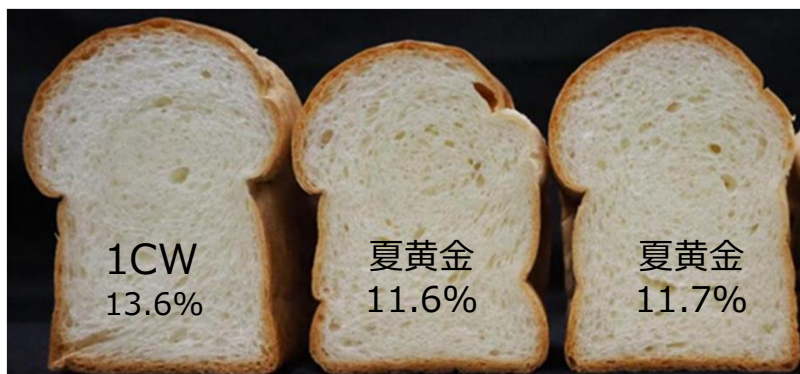
栽培特性等基本的な情報が掲載

夏黄金

「ゆきちから」より**生地**の力を強化、
加工適性の幅が広がった品種

改良した**特性**

穂発芽耐性を強化
赤かび病抵抗性を少し強化
出穂・成熟が数日早い
短稈化
外観品質を改善
生地力を強化
準強力 → **強力**



数値は小麦粉タンパク質(%)



広がる「利用」



「夏黄金」100%中華麺

食感、硬さを評価

- ・ 歯ごたえが良い
- ・ のびにくい

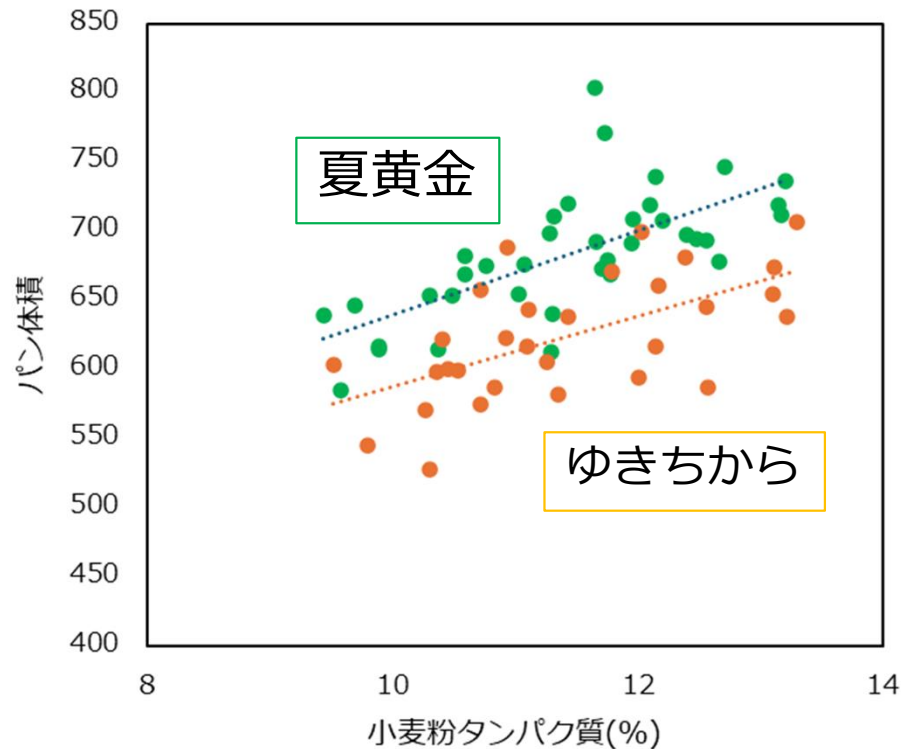


「夏黄金」100%パン

食感、味・香りを評価



食感を活かしたお菓子にも



農研機構HPで公開中、
この他の県でも栽培マニュアル等が公開中

福島県における
小麦「夏黄金」栽培マニュアル
令和6年7月



福島県農業総合センター

農研機構東北農業研究センター

「夏黄金」は「ゆきちから」より製パン性に優れる
しかし、
高い製パン性を発揮できる小麦粉タンパク質含量が必要
(菓子用小麦とは逆の関係)