

# 製パン性に優れ、多収のパン用小麦新品種「せときらら」

日本めん用小麦と同様の栽培性で、「ニシノカオリ」より4割多収で、「ミナミノカオリ」以上の製パン性をもつ新品種

## 研究開発の背景

- ・日本めん用小麦に加えて、国産のパン用小麦に対する実需者や消費者からの要望がある。
- ・現在西日本で栽培されているパン用小麦の「ニシノカオリ」や「ミナミノカオリ」は、従来の日本めん用小麦に比べて栽培性が不十分で、製パン性は輸入小麦に及ばない。

## 研究成果の内容

日本めん用小麦と同様の栽培性で、多収で、製パン性に優れる新品種

### めん用小麦と同等の栽培性、多収、優れた容積と外観品質

穂発芽性や赤かび病抵抗性は日本めん用小麦と同等。成熟期は、「ニシノカオリ」と同程度の早生。収量は「ニシノカオリ」より4割、「ミナミノカオリ」より2割多い。容積重はやや高く、外観品質は優れる。

品種名	成熟期 (月・日)	子実重 (kg/a)	ニシノカオリ 対比(%)	容積重 (g)	外観 品質
せときらら	6.07	55.9	139	848	5.8
ニシノカオリ	6.07	40.4	100	831	5.3
ミナミノカオリ	6.09	46.1	114	830	4.7

### 高い製パン性

製パン性の評価は「ミナミノカオリ」より高く、輸入小麦(1CW)に近い。



ミナミノカオリ せときらら 1CW

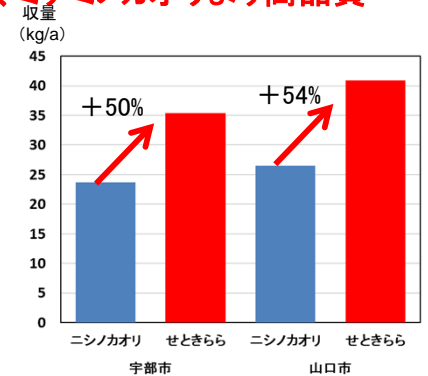
### 「せときらら」の製パン試験結果

試験材料	せときらら	ミナミノカオリ	1CW
タンパク質含量(%)	11.5	12.2	12.3
吸水率(%)	66.0	65.0	66.1
パン比容積	5.3	5.0	5.5
パン評価点	77.9	72.7	80.0

導入メリット

### ニシノカオリより多収で、ミナミノカオリより高品質

山口県奨励品種決定現地調査成績の2010年・2011年度平均



山口県的小麦栽培面積は「せときらら」導入前の2012年度857(559)haから、2015年度には1,203(926)haに拡大。  
( )はパン用小麦の面積

### 標準的な強力粉と同等以上の品質 (製パン業者による評価)

	タンパク質含量 (%)	作業性	膨らみ	表皮質	内相キメ	内相色	柔らかさ	食感	味	総合
2013年産	12.2	0.0	0.2	0.3	-0.2	0.0	0.0	0.3	0.4	0.4
2014年産	12.6	0.5	0.6	0.1	0.4	0.0	1.1**	0.7*	0.3	0.5

標準小麦粉の評価を0として、せときららを-3~3で評価。

\*: 5%水準で有意, \*\*: 1%水準で有意

兵庫県パン協同組合の10社において、各社が使用している標準的なパン用粉を対照にした製パンでの「せときらら」の評価結果

## 期待される効果

- ・「せときらら」の導入より反収が向上し、生産者の収益向上に寄与。
- ・国産小麦を使用した商品開発や6次産業化に寄与、学校給食等への利用で地産地消や食育にも貢献。

導入をオススメする対象  
温暖地・暖地の小麦生産地域