

# 六条もち性大麦新品種「東山皮糯109号（ホワイトファイバー）」

β-グルカン含量と精麦白度が高く、硝子率が低く、精麦品質が優れる六条もち性大麦

## 研究開発の背景

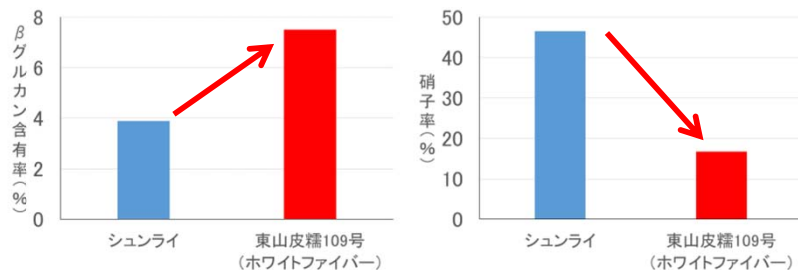
- ・もち性大麦は機能性成分のβ-グルカン含量が高く、麦ご飯の食感が優れるなど、実需者からの要望が高い。
- ・もち性大麦の大半が海外から輸入されており、準高冷地で栽培可能な高品質もち性大麦の開発が求められている。

## 研究成果の内容

### 健康機能性および精麦品質に優れる六条もち性大麦品種



左「東山皮糯109号（ホワイトファイバー）」  
右「シュンライ」



β-グルカン含有率の品種間の差

硝子率の品種間の差

### 生育・収量・品質の比較

品種名	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m <sup>2</sup> )	子実重 (kg/a)	千粒重 (g)	倒伏の多少	精麦白度
東山皮糯109号 (ホワイトファイバー)	5/2	6/8	90	5.0	501	72.8	36.3	極微	48.0
シュンライ	5/2	6/8	86	4.5	512	72.1	38.3	無	45.9

導入メリット

### 実需者（消費者）ニーズに合った大麦を供給

- ・健康機能性が高い（β-グルカン含量が高い）
- ・精麦白度が高く、硝子率が低い



「東山皮糯109号（ホワイトファイバー）」の55%搗精粒



「東山皮糯109号（ホワイトファイバー）」（左）と市販のもち大麦（右）の麦ご飯（大麦10%混合）

### 品質の高位安定により所得が安定化

- ・硝子率の低下と精麦白度の向上により品質ランク区分が高評価となり、生産者の収益向上につながる。

## 期待される効果

- ・β-グルカン含有量が高く健康機能性および精麦品質に優れるため、実需者と生産者双方にメリットがあり、生産拡大と生産者の収益性向上が期待される。

導入をオススメする対象  
積雪が少ない標高800m以下の地域の大  
麦生産者