

# 加工適性に優れるパン用小麦 認定品種「ゆめかおり」

本県初のパン用小麦認定品種として、長野県農業試験場で育成された「ゆめかおり」(交配組合せ「ニシノカオリ」×「KS831957」)を採用しました。「ゆめかおり」はこれまでに育成された主な国産品種と比較して栽培性、製パン適性が優れています。

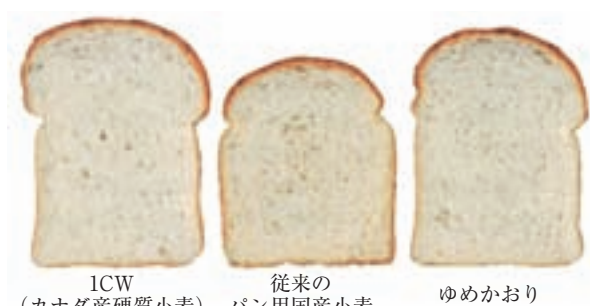
## ● 栽培特性が優れています (「農林61号」との比較) ●

- ・ コムギ縞萎縮病に強い  
コムギ縞萎縮病ウイルスに汚染された圃場で安定した生育が得られます。
- ・ 成熟期が2日早い
- ・ 倒伏に強く、やや多収

「ゆめかおり」の生育・収量

品種名	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	倒伏 程度 (0-5)	子実重 (kg/a)	千粒重 (g)	タンパク 質含量 (%)
ゆめかおり	6.15	103	0.8	59.6	41.2	13.0
農林61号	6.17	97	2.5	53.7	34.8	11.6

注) 農業研究所内圃場(水戸)におけるH16~20年播種試験の結果



1CW (カナダ産硬質小麦) 従来のパン用国産小麦 ゆめかおり

製パン試験の結果

## ● 製パン適性が優れています ●

- ・ タンパク質含量が高い  
タンパク質含量は「農林61号」より1~2%高く、製パン適性が優れます。
- ・ 加工適性・パン品質が優れる  
製パン試験による加工適性及び製品の官能評価は、従来のパン用国産小麦品種より優れます。

## ● 栽培上の留意点 ●

- ・ タンパク質含量向上のために黒ボク土などの肥沃な圃場に作付けし、出穂期頃に適量の追肥を行います。
- ・ 「農林61号」より倒伏に強いですが、極端な多肥では倒伏の可能性があるため、地力や生育に応じて基肥量、追肥量を調節します。
- ・ 「農林61号」と同様に赤かび病には強くないので、適期防除を必ず行います。



農林61号

ゆめかおり