

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「ゆめかおり」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)

- ・成熟期が2日早い
- ・倒伏に強く、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

- ・コムギ縮萎縮病に強い

コムギ縮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。



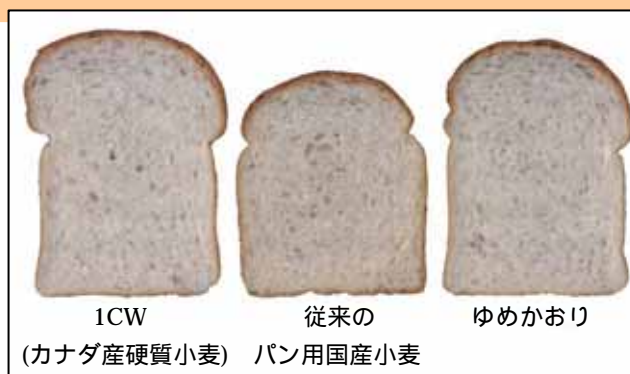
製パン適性が優れています

- ・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。



製パン試験の結果

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、地力や生育量に応じて出穂期頃に 0.2 ~ 0.4kg/a 程度の窒素追肥を行います。
- ・「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。