

道内各地で安定多収、茶、
麺への加工適正のあるだったんそば品種

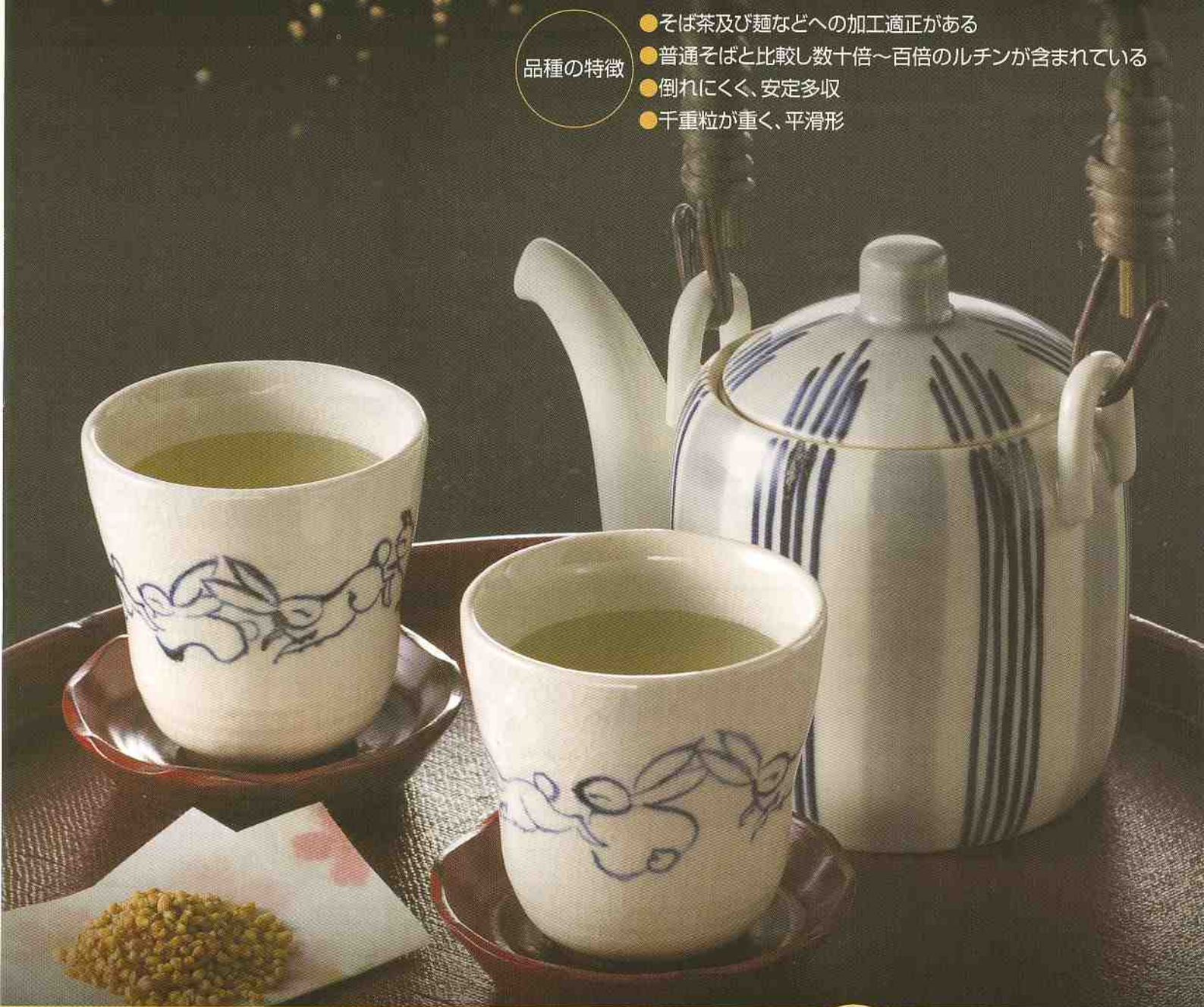
北海T8号

「北海T8号」は、全道一円に栽培可能で、安定多収なだったんそば品種。
注目の機能成分・ルチンが豊富に含まれ、加工にも適した優良品種です。

育成期間 平成3年 ▶ 平成18年

品種の特徴

- そば茶及びび麺などへの加工適正がある
- 普通そばと比較し数十倍～百倍のルチンが含まれている
- 倒れにくく、安定多収
- 千重粒が重く、平滑形



北海道農業研究センター
<http://cryo.naro.affrc.go.jp/>



全道一円で栽培OK。
安定多収で茶や麺への加工にも期待

北海T8号



寒地での栽培に適した北海T8号、抗酸化作用のあるルチンの含有量が多く、健康機能性の面からも注目されています。

機能性成分として注目を集めているルチンを多く含む“だったんそば”は、消費者に根強い人気があり需要が急上昇中です。道内各地で生産の動きがありますが、輸入種子であったり、由来のはっきりしない種子があったりするのが実状です。そこで、全道各地で安定多収で茶、麺等に加工適正のある「北海T8号」が生まれました。

特徴

- 「キタワセソバ」などの普通そばと比較し、数十倍から百倍のルチンを含有する。
- 在来品種より草丈が低く多収であり、耐倒伏性も向上。
- 子実千重粒が重い。

栽培上の注意

- 多肥になると倒伏するので、適正施肥量に努めてください。
- 普通そばと交雑はしませんが、野良生えにより種子が混入するので後作の選定に留意してください。

種子入手方法について

- 北海道種苗協同組合にお問い合わせください。

草姿の比較

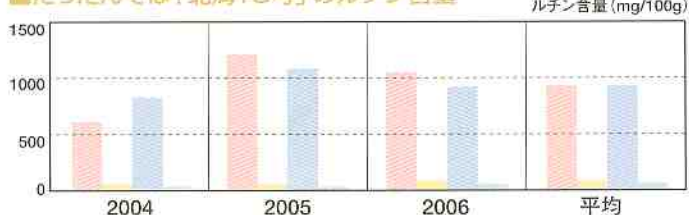


北海T8号 道南産 石でば

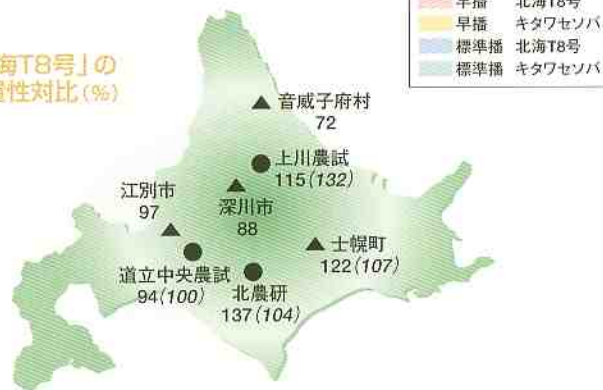
「北海T8号」の手打ち麺



「だったんそば」北海T8号のルチン含量



「北海T8号」の収量性対比(%)



標準播:道南産対比(斜体字キタワセソバ対比)
●:生産力検定試験及び地域適応性試験(16~18年)
▲:現地試験、深川市(16~17年)、他(16~18年)

そば茶抽出液官能試験結果

評価項目	そば茶抽出液		
	採点基準 道南産(標準)	北海T8号	中国産(比較)
色 (一薄→濃十)	5.0	5.0	5.0
香り (一不良→良十)	5.0	5.3	5.2
味 (一不良→良十)	5.0	4.9	5.1

注)各10点満点で行い、「道南産(標準)」を標準5点として0.5点刻みで評価 「道南産(標準)」と有意差なし

麺官能試験結果

評価項目	採点基準 道南産(標準)	機械製麺生そば		手打ちそば	
		北海T8号	中国産	北海T8号	中国産
色 (一薄→濃十)	5.0	5.6*	4.3	5.8*	4.4
香り (一不良→良十)	5.0	5.2	5.1	5.3	4.5
味 (一不良→良十)	5.0	5.3	4.8	5.1	5.0
苦味 (一弱→強十)	5.0	5.5*	5.2	5.7*	5.2
硬さ (一軟→硬十)	5.0	4.9	5.0	6.1*	5.2
蕎麦らしさ (一不良→良十)	5.0	5.1	4.9	4.9	4.9

*5%水準で「道南産」に対して有意差あり 注)各10点満点で行い「道南産(標準)」を標準5点として0.5点刻みで評価

おいしさ、
深化。
by 北農研



北海道農業研究センター

お問い合わせ先 企画管理部情報広報課 TEL 011-857-9260 URL: <http://cryo.naro.affrc.go.jp/>