

寒冷地に適した 地ビール用二条大麦「小春二条」

「烏啼きて木に高く 人は畑に麦を踏む げに小春日ののどけしや・・・」と文部省唱歌にも歌われるように、東北地域では麦類は秋に種を播き、冬を越す作物です。しかし、麦類の中でもビールの原料として使われる二条大麦は、雪害に弱くて寒冷地では秋播は困難です。このため、地元産原料を用いて、いわゆる地ビールを醸造する場合は、二条大麦を春播したり、六条大麦で代用して原料を確保していました。しかし、それではエキス含量が低いなど品質上の問題がありました。そこで、寒冷地の気候に適したビール醸造適性を有する二条大麦「小春二条」(旧系統名 東北皮38号)を育成しました。

《「小春二条」の生い立ち》

「小春二条」は、ビール用二条大麦「ニシノゴールド」と耐寒雪性の強い六条大麦「ミノキオオムギ」とのF1雑種に、さらにビール醸造適性の高い「九州二条11号」(後のミハルゴールド)を交配して育成しました(写真1)。



写真1: 小春二条の穂(平成19年6月18日一関市で撮影)

《「小春二条」は雪に強い二条大麦》

「小春二条」の耐寒雪性は六条大麦の寒冷地主力品種「ミノリムギ」と比べると劣りますが、既存の二条大麦と比べると明らかに強くなっており(写真2)、根雪日数が70~80日の地帯でも栽培が可能です。また、「ミノリムギ」より穂数は多いですが、収量は少ないです。



写真2: 小春二条の越冬状況
左から小春二条、ミノリムギ(六条種)、あまぎ二条
平成20年3月14日盛岡市で撮影 根雪日数は88日

パン用小麦研究東北サブチーム
(麦類育種研究グループ)

谷口義則

TANIGUCHI, Yoshinori



《「小春二条」は地ビール原料として有望》

「小春二条」は、ビール製造量の指標となる麦芽エキスや澱粉分解能力を示すジアスターゼ力が「ミノリムギ」より高く(図1)、地ビール原料として有望です。また、搗精(皮を削った)白度が高く、食用としての品質も有しています。

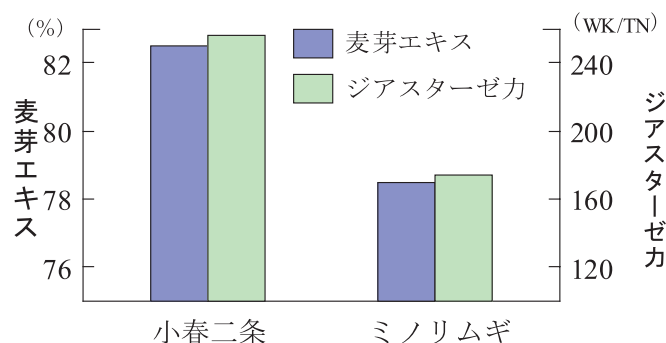


図1: 「小春二条」のビール醸造適性
平成16~17年度 育成地ドリル播栽培分析は栃木県農業試験場栃木分場に依頼

《地ビールを試験販売中》

「小春二条」は平成20年に品種登録申請を行いました。奨励品種には採用されていませんが、岩手県一関市で試験栽培と試験醸造・販売を行っています(写真3)。

「小春二条」という命名に際しては、冒頭のように寒冷地で秋播可能な二条大麦であることをイメージし、また、「ミハルゴールド」の子供であることにも因みました。

写真3: 小春二条で醸造した試作ビール

