

小麦新品種「チクゴイズミ」の育成

氏原和人¹⁾・藤田雅也・吉川 亮²⁾・谷口義則(九州農業試験場・¹⁾北陸農業試験場・²⁾福岡県農業総合試験場)Kazuto UJIHARA, Masaya FUJITA, Ryo YOSHIKAWA and Yoshinori TANIGUCHI :
The New Wheat Cultivar "Chikugoiaumi"

小麦新品種「チクゴイズミ」はうどん等めんの食味に優れた早生、多収品種として1993年に福岡県において準奨励品種、長崎県において奨励品種として採用された。ここに本品種の育成経過並びに特性の概要について報告し、普及の参考に供したい。

1. 来歴及び育成経過

九州農業試験場では1985年度からうどん等めんに適した高品質小麦の育成に取り組んできた。チクゴイズミはその初年目に交配されたもので、母親は低アミロース系統でめんの食感に高い評価を得ていた関東107号、父親は早生、安定多収品種であるアサカゼコムギである。F₁からF₃までは温室を利用することで育種年限の短縮を図り、F₃からF₆までは吉川が開発したアルカリ白濁度法¹⁾や食塩水アミログラム²⁾などの手法を用いて、低アミロース、高製めん適性の系統及び個体を重点的に選抜した。1990年度に西海171号の系統名を付して関係各県に配付し、地方適応性を検討してきた結果、1994年に関係各位の協力を得て、農林141号として登録、「チクゴイズミ」と命名された。

2. 特性の概要

1) 形態的特性：農林61号と比較し、稈長は87cmで約8cm短く、穂長はわずかに短く、穂数は同程度である。叢性はやや直立で株は開き、白ふの有芒種で穂型は紡錘状、粒の形はやや円～中、粒大はやや大きく、赤褐色の粉状粒である。農林61号と比べ千粒重は大きく、硝子率は小さく、外観品質は優れている。

2) 生態的特性：播性はI～IIの春播性で、茎立性はやや早、出穂期、成熟期がシロガネコムギと同程度の早生種である。耐倒伏性は農林61号とシロガネコムギとの中間で穂芽生性は難である。耐病性は縞萎縮病、麦類萎縮病、赤さび病には強～やや強で、うどんこ病にはやや弱い。近年九州で発生が問題になっている枯熟様障害に対しては強く、黒目粒の発生程度はやや少である。

3) 収量性：早生種としては収量が高く、育成地の平均子実重は農林61号対比107%の46.5kg/aである。九州北・中部各県においても標準品種に対する収量指数が110を越え、千粒重、外観品質も標準品種以上である。また、山陽、四国、近畿、東海、関東地方多くの府県でその県の標準品種より早生で多収であり、広域適応性を有すると考えられる。

4) 品質特性：農林61号と比較し、製粉歩留は68.4%とほぼ同等で、蛋白含量や灰分含量も大差はみられない。粉の明るさはほぼ同等であるが、白さはやや小さく劣る。アミログラムの最高粘度とブレイクダウンは明らかに大きく、アミロース含量は2.4%低い。製めん適性はめんの色、外観、かたさにおいては大差はなく、粘弾性となめらかさでは明らかに高く、コシのあるなめらかな食感である。

第1表 チクゴイズミの特性の概要(1987-92, 九州農試)

特 性	チクゴイズミ	農林61号
出穂期(月・日)	4. 5	4.11
成熟期(月・日)	5.26	5.31
稈長(cm)	87	95
穂長(cm)	9.2	9.4
穂数(本/m ²)	417	435
子実重(kg/a)	46.5	43.4
対標準比率(%)	107	100
リットル重(g)	772	766
千粒重(g)	34.7	32.6
原麦品質	中上	中中
製粉歩留(%)	68.4	68.5
60%粗蛋白質含量(%)	7.8	8.1
60%粉灰分(%)	0.45	0.47
60%粉アミロース含量(%)	23.0	25.4
白さ(R455)(%)	55.9	57.3
明るさ(R554)(%)	72.1	72.9
アミログラム最高粘度(B.U)	1054	836
ブレイクダウン(B.U)	500	201

3. 栽培上の注意

耐倒伏性が不十分なので、極端な密播や多肥条件での栽培は避ける。うどんこ病にはやや弱いので発生の恐れがある場合には防除に努める。早生種であるので極端な早播は避け、適期播種に努める。暖冬年には踏圧回数を多くして茎立ちを出来るだけ抑える。

引用文献

- 1) 吉川 亮：育雑 38(別2), 234-235, 1998.
- 2) 吉川 亮：日作紀 59(別2), 125-126, 1990.

第2表 チクゴイズミの製めん適性(1988-91, 九州農試)

品 種 名	色	外観	かたさ	粘弾性	なめらかさ	食味	合計
チクゴイズミ	16.7	13.1	6.8	18.3	7.6	7.0	69.5
農林61号	16.0	13.9	6.6	17.	6.6	6.9	67.0