

小麦新品種「きぬいろは」の育成

氏原和人¹⁾・野中舜二²⁾・藤田雅也・吉川 亮³⁾・田谷省三⁴⁾・山口勲夫⁵⁾・
谷口義則・荒木 均⁶⁾・新本英二⁷⁾

(九州農業試験場・¹⁾北陸農業試験場・²⁾石川県農業短期大学・³⁾福岡県農業総合試験場・⁴⁾中国農
業試験場・⁵⁾農業研究センター・⁶⁾北海道農業試験場・⁷⁾関東農政局)

Kazuto UJIHARA, Shunji NONAKA, Masaya FUJITA Ryo YOSHIKAWA, Shozo TAYA, Isao YAMAGUCHI,
Yoshinori TANIGUCHI, Hitoshi ARAKI and Eiji SHINMOTO : The New Wheat Cultivar "Kinuiroha"

小麦新品種「きぬいろは」は、製粉性とめんの食感に優れた極早生品種として、1993年に奈良県で奨励品種に採用された。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

九州農業試験場において1981年度に極早生・多収を育種目標にジュレイコムギと西海155号を交配し、F₁からF₃まで温室を利用した世代促進栽培で育種年限の短縮を図り、F₄で穂選抜を行い、以後派生系統育種法によって選抜固定を図ってきた。高い製めん適性を持った高品質品種の育成に取り組みはじめた1985年度当時、系統適応性検定試験の供試系統の中で、極早生で製粉性がよく、めんの官能検査も優れていたことから、1987年度に西海168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。当初は九州各県でも、極早生で高品質の系統として有望視されていたが、1988年度以降九州各地で発生した枯れ熟れ様障害に弱いことが判明し、奨励品種決定調査への供試は次第に中止されていった。しかし、奈良県では枯れ熟れ様障害の発生がなく、また奨励品種のオマセコムギより早生で製粉、製めん適性に優れた系統であったため、1993年に関係各位の協力を得て、小麦農林140号として登録し、「きぬいろは」と命名された。

2. 特性の概要

きぬいろはの特性概要を第1表に示す。

1) 形態的特性：農林61号と比較し、稈長は15cm程度短い短稈種で、穂長はわずかに長く、穂数は同程度である。叢性はやや直立で、株はやや開き、穂ぶの有芒種で穂型は紡錘状、粒着の粗密はやや疎である。粒の形はやや長く、粒色は褐色で、外観品質、千粒重ともに農林61号と同程度、硝子率は農林61号よりやや高い。

2) 生態的特性：播性の程度はI～IIの春播型で、茎立性はやや早く、農林61号に比べ出穂期で10日、成熟期で6日程度早い極早生種である。耐倒伏性は強く、穂発芽性は極難で農林61号に優る。うどんこ病にはやや強、縞萎縮病、赤さび病、赤かび病には中であるが、ムギ類萎縮病と枯れ熟れ様障害には弱い。

3) 収量性：極早生種のため年次によるふれがやや大きく、子実重は標準栽培で農林61号対比89%とやや劣る。しかし、多肥栽培では95%、ドリル播栽培では92%と農林61号との収量差は縮まり、多肥栽培、ドリル播栽培での増収効果がある。奈良県では標準品種のオマセコムギに比べ、成熟期が3日早いにもかかわらず、子実重はオ

マセコムギ対比102% (1987～1992年度平均) と比較的高い。

4) 品質特性：製粉歩留、ミリングスコアともに農林61号より高く、シロガネコムギとほぼ同等である。蛋白含量は中程度で農林61号よりわずかに高く、灰分はやや低い。粉の色は白さが低く、明るさは中程度で、粉の黄色みが強い。プラベンダー特性は、全般的に農林61号より薄力的である。アミログラムの最高粘度とブレードウンの値が大きく、アミロース含量は24.3%と農林61号に比べ1.5%低い。めんの官能評価は、農林61号に比べて優れており、特に食感の粘弾性となめらかさはオーストラリア産のASWに近い。

3. 栽培上の注意

麦類萎縮病、枯れ熟れ様障害に弱いので常発地での栽培には適さない。極早生種で凍霜害を受けやすいことから、早播は避けて適期播種に努め、暖冬年には踏圧回数を多くして、茎立ちをできるだけ抑える。

第1表 きぬいろはの特性概要

特 性	きぬいろは	農林61号
出穂期(月・日)	4. 3	4.13
成熟期(月・日)	5.25	5.31
稈長(cm)	79	94
穂長(cm)	9.8	9.5
穂数(本/m ²)	407	434
子実重(kg/a)	38.8	43.8
対標準比(%)	89	100
リットル重(g)	761	766
千粒重(g)	31.6	31.5
原麦品質	中中	中中
製粉歩留(%)	70.4	67.9
60%粉粗蛋白含量(%)	8.1	7.8
60%粉灰分(%)	0.42	0.46
60%粉アミロース含量(%)	24.3	25.7
白さ(R455)(%)	53.2	55.5
明るさ(R554)(%)	70.8	71.2
アミログラム最高粘度(B.U.)	1012	842
ブレードダウン(B.U.)	339	190
めんの評点	79.5	68.2
(うち食感の評点)	38.3	30.8

注) 九州農試標準栽培, 1984～1992年度平均 (ただし、品質試験は多肥栽培1985～1991年度平均)