

## 小麦新品種「イワイノダイチ」の主要特性について

田谷省三・氏原和人<sup>1)</sup>・佐々木昭博<sup>2)</sup>・吉川 亮<sup>3)</sup>・藤田雅也<sup>1)</sup>・谷口義則<sup>4)</sup>・  
関 昌子・坂 智広<sup>5)</sup>・塔野岡卓司<sup>6)</sup>・堤 忠宏・平 将人  
(九州農業試験場・<sup>1)</sup> 四国農業試験場・<sup>2)</sup> 北海道農業試験場・<sup>3)</sup> 東北農業試験場・  
<sup>4)</sup> 栃木県農業試験場栃木分場・<sup>5)</sup> 国際農業研究センター・<sup>6)</sup> 農業研究センター)

Shozo TAYA, Kazuto UJIHARA, Akihiro SASAKI, Ryo YOSHIKAWA, Masaya FUJITA, Yoshinori TANIGUCHI,  
Masako SEKI, Tomohiro BAN, Takuji TOHNO-OKA, Tadahiro TSUTSUMI and Masato TAIRA:

## Main Characteristics of a New Wheat Cultivar "Iwainodaichi"

九州における小麦作では、収穫期の雨害回避および水稲との作業競合回避のため、早生品種の作付が主体となっている。しかし、現在普及している早生品種は、播性程度Ⅰ～Ⅱのため、暖冬年には茎立が早くなり、分けつ不足や幼穂凍死等の収量不安定要因をかかえている。

そこで、低温要求性が高く、茎立ち時期の遅い秋播型の早生品種の育成に取り組み、播性程度Ⅳの小麦新品種「イワイノダイチ」を育成した。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する。

## 1. 来歴および育成経過

イワイノダイチは1988年4月、九州農業試験場(福岡県筑後市)で秋播型系統の「秋9」を母に、極早生で製めん適性が優れる「西海168号」(のちの「きぬいろは」)を父として交配し、系統育種法により選抜・固定を図ってきた。

1988年度に温室でF<sub>1</sub>およびF<sub>2</sub>世代を養成し、F<sub>2</sub>世代で秋播型個体の選抜を行った。1989年度にはF<sub>3</sub>世代でさらに秋播型・早生系統の選抜を進め、1991年度以降、生産力検定予備試験、特性検定試験および系統適応性検定試験を行った。1996年度に「西海181号」の系統名を付け、生産力検定試験に供試するとともに、関係各県における奨励品種決定調査の供試材料として配付した。これらの試験の結果、秋播型の早生で収量性に優れ、製めん適性、特にめんの粘弾性・滑らかさが良好であったので、2000年に「イワイノダイチ」として命名登録(小麦農林145号)された。

## 2. 特性の概要

1) 形態的特性: 叢性はやや匍匐し、分けつ数は多く、葉色はやや濃い。穂数は多く、株はやや開いている。稈長は農林61号より約10cm短く、稈の太さはやや細い。ふ色は褐色で、穂長は農林61号よりやや長く、粒着はやや疎である。千粒重はやや大きく、容積重は農林61号並みである。粒のみかけの品質は農林61号よりやや優れる。

2) 生態的特性: 秋播性程度はⅣで茎立時期は遅い。農林61号より出穂期で6日、成熟期で4日早く、チクゴイズミと同程度の早生である。耐倒伏性はやや強で、農林61号よりは強い。小麦萎縮病、麦類萎縮病に強く、うどんこ病にはやや強く、赤かび病および赤さび病抵抗性は農林61号と同等の「中」である。耐穂発芽性は難で、農林61号と同等である。収量は農林61号より14%多い。

3) 品質特性: 製粉歩留は69.7%と農林61号より優れているが、粉の白さ・明るさはやや低い。原粒および粉の蛋白質は、農林61号よりわずかに低い。原粒灰分および粉の灰分は農林61号より低い。アミログラムの最高粘度およびブレイクダウンはチクゴイズミ並みに大きい。澱粉アミロース含量はチクゴイズミより高く、農林61号より低い。製めん適性は農林61号に比べて特にめんの粘弾性およびなめらかさが優れている。

## 3. 栽培上の留意点

分けつ数が多いため厚播きを避ける。耐倒伏性はやや強だが、極端な多肥栽培は避ける。耐穂発芽性は難であるが、褪色粒の発生を防ぐため適期収穫に努める。赤かび病抵抗性は農林61号と同程度のため、防除に努める。

第1表 イワイノダイチの特性 (1992-1998年, 九州農試)

特 性	イワイノダイチ	農林61号
出穂期(月・日)	4. 7	4.13
成熟期(月・日)	5.27	5.31
稈 長(cm)	86	96
穂 長(cm)	10.4	9.7
穂 数(本/m <sup>2</sup> )	423	412
子実重(kg/a)	47.5	41.8
対標準比率(%)	114	100
リットル重(g)	773	765
千粒重(g)	35.5	33.1
原麦品質	中上	中中
製粉歩留(%)	69.7	65.8
60%粉蛋白含有率(%)	8.5	8.8
60%粉灰分含有率(%)	0.40	0.42
60%粉アミロース含有率(%)	25.8	27.6
粉の白さ(%)	55.4	56.8
粉の明るさ(%)	69.5	69.9
アミログラムの最高粘度(BU)	1148	910
ブレイクダウン(BU)	475	255

注) 品質は1994年-1998年のデータである

第2表 イワイノダイチの製めん適性 (1997-1998年, 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
イワイノダイチ	13.1	10.6	7.4	19.0	11.8	10.8	72.7
農林61号	13.9	10.7	7.1	17.8	10.8	10.5	70.7