

## 小麦新品種「トワイズミ」の特性

○小田俊介・河田尚之・八田浩一・氏原和人<sup>1)</sup>・佐々木昭博<sup>2)</sup>・田谷省三<sup>3)</sup>・堤忠宏<sup>4)</sup>・藤田雅也・谷口義則<sup>5)</sup>・関昌子<sup>6)</sup>・塔野岡卓司<sup>6)</sup>・坂智広<sup>7)</sup>・平将人<sup>5)</sup>・波多野哲也  
 (九州沖縄農研・<sup>1)</sup>農林水産技術情報協会・<sup>2)</sup>技術会議事務局・<sup>3)</sup>元作物研・<sup>4)</sup>元九州農業試験場・<sup>5)</sup>東北農研センター・<sup>6)</sup>作物研・<sup>7)</sup>横浜市立大学)

小麦の一層の安全性を確保するための行政上の指導指針として、小麦に含まれる赤かび病菌毒素デオキシニバレノールの暫定的な基準値(1.1ppm)が設定された。また、製粉企業等の実需者からはA S W並の製粉性等の品質を持った日本めん用小麦の生産が要望されている。そこで、赤かび病発生が少なく、製粉等に優れる日本めん用品種の小麦新品種「トワイズミ」を育成したので、その特性を報告する。

### 1. 来歴および育成経過

本品種は1991年度(1992年4月)、九州農業試験場(福岡県筑後市)において、「西海171号(後のチクゴイズミ)」を母とし、赤かび病抵抗性の「赤かび系PL106(蘇麦3号×アサカゼコムギ)」を父として交配を行い、選抜・固定を図ってきたものである。当初の育種目標は、赤かび病抵抗性・多収・高製粉性・良粉色である。

### 2. 特性の概要

#### 1. 形態的特性

穂数は「農林61号」より少ない。稈長は「農林61号」より短い短稈種である。ふ色は“褐”，芒の有無多少は“中”，芒長は“やや長”で穂型は“紡錘状”である。穂長は“長”，粒着の粗密は“中”である。粒の色は“褐”で，粒の形は“中”，粒の大小は“中”である。千粒重，容積重は農林61号と同程度で“中”である。原麦粒の見かけの品質は「農林61号」より優る“中の上”である。

#### 2. 生態的特性

播性は“Ⅱ”である。「農林61号」よりも出穂期で3日，成熟期で3日早いやや早生種である。耐倒伏性は“強”で「農林61号」より優れる。うどんこ病には“やや弱”で，赤かび病には「農林61号」よりやや強い“やや強”である。穂発芽性

は“中”である。子実重は「農林61号」より多い。

### 3. 品質特性

製粉歩留は「農林61号」より優れる“やや高”，ミリングスコアは“高”である。60%粉の灰分は「農林61号」より低く，60%粉の粗蛋白質含量は“中”である。粉の明度は“やや高”で粉の赤みは“やや低”である。粉の黄色みは「農林61号」よりやや低い“やや低”である。アミロース含量は「農林61号」より少ない“やや少”である。ゆで麵の粘弾性は「農林61号」より優れる。

### 3. 栽培上の留意点

うどんこ病に弱いので，適期防除に努める。また，赤かび病には比較的強いが，多発年には発病するため，防除基準に従い適期防除を行う。

表1 トワイズミの特性概要

| 系統・品種名       | トワイズミ | 農林61号 | チクゴイズミ |
|--------------|-------|-------|--------|
| 出穂期(月・日)     | 4.10  | 4.13  | 4.08   |
| 成熟期(月・日)     | 5.26  | 5.29  | 5.25   |
| 稈長(cm)       | 82    | 93    | 85     |
| 穂長(cm)       | 9.9   | 9.3   | 9.2    |
| 穂数(本/㎡)      | 420   | 488   | 468    |
| 穂発芽性         | 中     | 難     | 難      |
| 耐倒伏性         | 強     | 中     | やや強    |
| 赤かび病抵抗性      | やや強   | 中     | 中      |
| うどんこ病抵抗性     | やや弱   | 中     | やや弱    |
| 子実重(kg/a)    | 48.5  | 45.6  | 48.8   |
| 原粒の見かけの品質    | 3.2   | 4.5   | 3.1    |
| 原粒粗蛋白質含量(%)  | 9.9   | 10.2  | 10.1   |
| 製粉歩留(%)      | 72.8  | 71.5  | 72.2   |
| ミリングスコア      | 86.7  | 82.2  | 84.2   |
| 60%粉蛋白質含量(%) | 8.0   | 8.5   | 8.0    |
| 60%粉灰分含量(%)  | 0.38  | 0.44  | 0.42   |
| アミロース含量(%)   | 27.9  | 30.5  | 25.5   |
| 粉の明度(L*)     | 88.33 | 87.87 | 87.61  |
| 粉の赤み(a*)     | 0.51  | 0.66  | 0.50   |
| 粉の黄色み(b*)    | 14.17 | 14.86 | 15.93  |
| ゆで麵の色(20)    | 14.5  | 14.1  | 14.0   |
| ゆで麵の粘弾性(25)  | 18.6  | 18.0  | 18.7   |
| ゆで麵の滑らかさ(15) | 11.2  | 10.8  | 11.4   |

試験年度 2000-2005ドリル播、品質は2000-2004