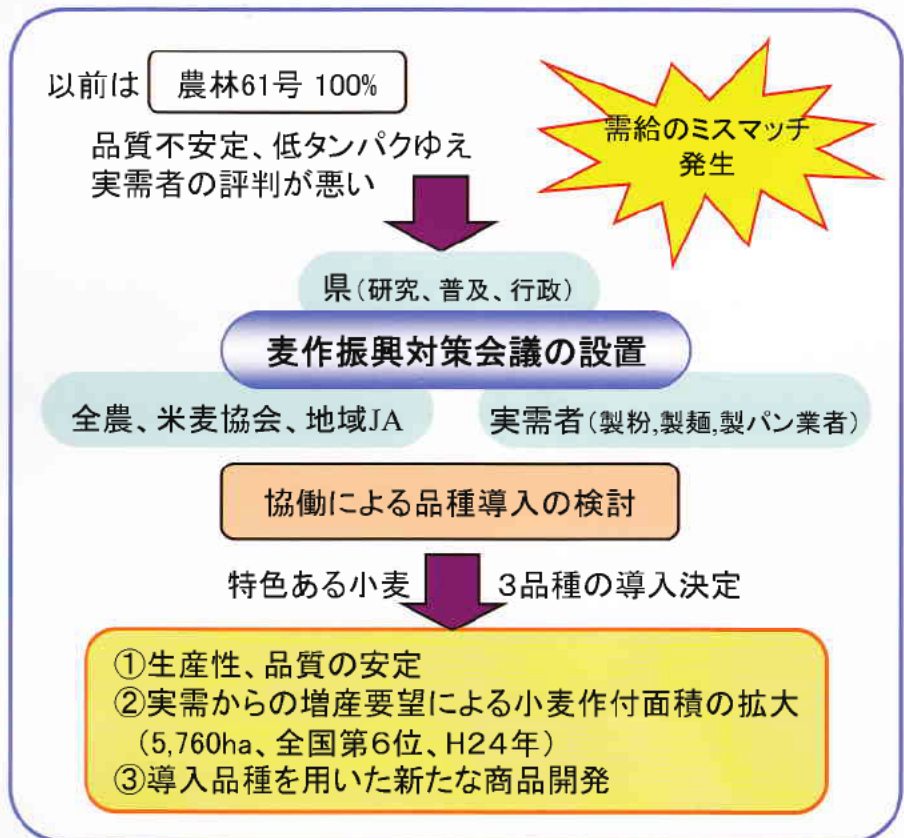


県内産小麦製品のための小麦品種群の導入

三重県では実需者からの、小麦粉の安定供給、特色ある商品開発のための品種要望を受け、平成14年から16年にかけて、実需者と協働して新品种の加工適性を検討し、特色のある小麦3品種を導入しました。この品種群の導入により、県産小麦の生産量と品質は安定し、県産小麦を用いた様々な商品が開発され、市販化に繋がっています。



導入した3品種の特長

①あやひかり

栽培性に優れる軟質・中間質多収品種。低アミロースという特性をもち、食感に優れるうどんができます。主な栽培地は、四日市市、松阪市です。

②タマイズミ

栽培性に優れる硬質多収品種。中華麺としての適性が高く、ラーメンの原料として利用されています。主な栽培地は、伊賀市、津市です。

③ニシノカオリ

栽培性に優れ、病気にも強い、硬質品種。パン適性が高く、食パンや菓子パンの原料として利用されています。主な栽培地は、伊勢市、津市、鈴鹿市です。

三重県農業研究所 作物研究課

〒515-2316 三重県松阪市嬉野川北町530

TEL 0598-42-6359 FAX 0598-42-1644