

研究成果の紹介

小麦「タマイズミ」の推奨品種採用について

農業研究部作物グループ

1. 成果の内容

醤油用途として県産麦が年間700t～800t程度使用されています。しかし、北海道産小麦や外国産小麦に比べて、県産小麦のタンパク質含量が低く醤油用原料としての適性がやや劣るため、醤油醸造業者など実需者の評価は低い状況です。

そこで、県産小麦の主力品種「農林61号」に比べ短稈で耐倒伏性が高く、タンパク質含量も高い硬質系の小麦「タマイズミ」(旧系統名：関東123号、作物研究所育成)を導入することにより、醤油用原料麦の需要に応えるとともに、県産麦の生産振興を図ることができます。

「タマイズミ」の特性を紹介すると以下のとおりです。

- 1) 出穂期は「農林61号」より1日程度、成熟期は2日程度早い品種です(表1)。
- 2) 稈長は「農林61号」より5cm程度短く、耐倒伏性は高い品種です(表1)。

3) 穂長は「農林61号」より長いが穂数はやや少なく、収量は「農林61号」と同程度です(表1)。

4) 容積重は「農林61号」よりやや大きい品種です(表1)。

5) タンパク質含量が「農林61号」より1～1.5%高く、また膨化度および沈降度が適正であるため、醤油用に適します(表1,表2)。

2. 技術の適用効果と適用範囲

「タマイズミ」の普及対象地域は伊賀地域を中心とし、普及目標面積は1,000ha程度です。

3. 普及・利用上の問題点

- 1) 現地試験において、コムギ縞萎縮病の罹病例が確認されたため、常発地での栽培は避けてください。
- 2) 奨励品種決定調査の施肥基準に基づく結果であり、栽培にあたってはタンパク質含量を高めるための窒素施肥方法を行う必要があります。

(宮本啓一)

表1

試験場所	品種名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	倒伏程度	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 本/m ²	収量 (kg/a)	容積重 (g/l)	タンパク質含量 (%)
農業研究部	タマイズミ	4.13	5.31	極微	88	8.5	594	50.6	807	9.7
	(標)農林61号	4.14	6.02	微	94	7.9	636	51.6	778	8.1
伊賀研究室	タマイズミ	4.22	6.09	無	76	8.6	328	32.2	829	9.4
	(標)農林61号	4.23	6.10	極微	84	7.7	402	33.3	798	8.2

表2 醤油用小麦としての適性試験結果

品種	膨化度 (炒り前後の容積比)	沈降度 (炒りの均一度を判定)	タンパク質含量
タマイズミ			
農林61号			×

注) 三重県醤油味噌工業協同組合にて分析

: 好適、 : 適、 : やや不適、 × : 不適



写真「タマイズミ」