

北海道初の薄力小麦新品種「北見95号」

ケーキやクッキーに適した菓子専用の品種を開発しました

背景

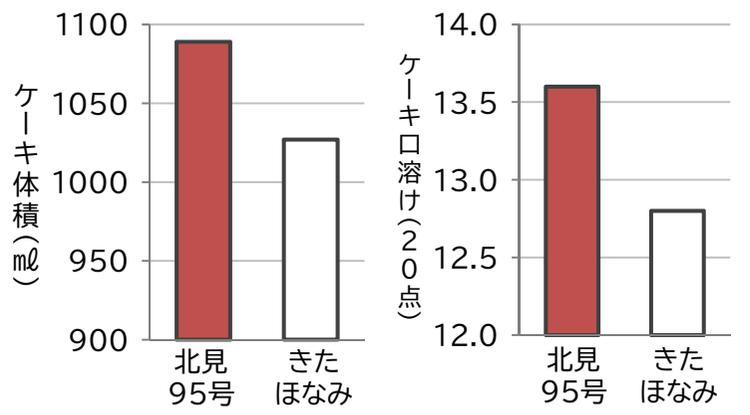
道産小麦志向が高まっていますが、道産小麦にはお菓子などに使う薄力粉の専用品種がなく、うどん用の「きたほなみ」では使用できる商品が限られました。

成果

| 種類 | 用途 | 北海道の小麦品種 |
|-----|-----|------------------------|
| 薄力粉 | 菓子 | 「北見95号」 new! |
| 中力粉 | うどん | 「きたほなみ」 |
| 強力粉 | パン | 「ゆめちから」 「春よ恋」 |



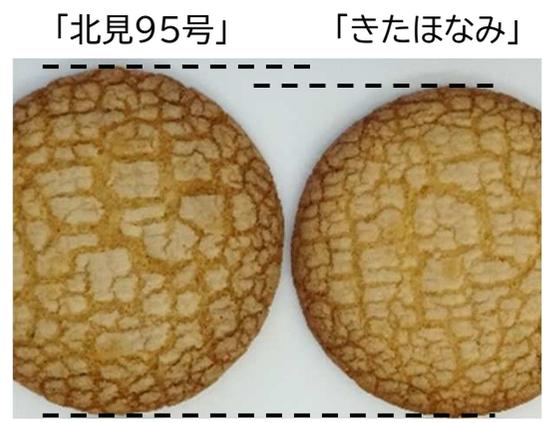
1 ケーキに良し



ケーキが大きく膨らむ

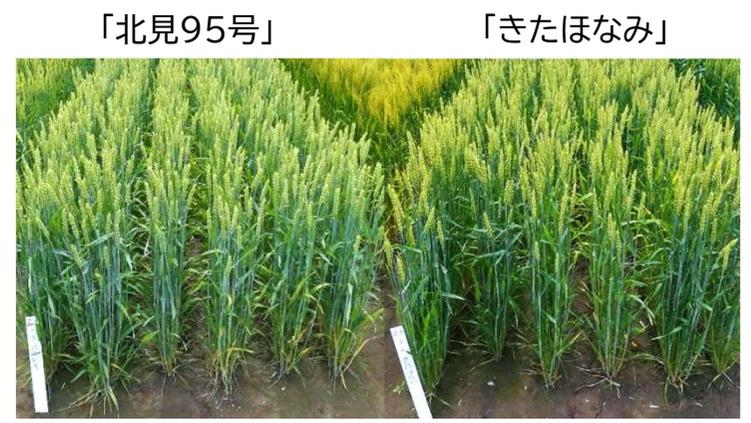
ケーキの食感が良い

2 クッキーに良し



クッキーが大きい
サクッと軽い食感

3 栽培しやすい



収量や病気に対する強さは
「きたほなみ」とほぼ同じ

期待される効果

○「北見95号」は7,500tの生産が見込まれます。道産小麦の菓子用途への需要拡大が期待されます。

共同育成機関：中央・上川・十勝農業試験場

協力機関：胆振・後志・石狩・空知・上川・留萌・十勝・網走・檜山農業改良普及センター、製粉協会製粉研究所、道産小麦研究会、農研機構北海道農業研究センター

本成果の一部は、2014～2018年実施のイノベーション創出強化研究推進事業の研究成果である。

問い合わせ：道総研 農業研究本部 北見農業試験場 電話：0157-47-2146(代表)