

第25回

驚異の道産小麦「きたほなみ」のすべて

2012年5月18日
農業研究本部 北見農業試験場 吉村 康弘

小麦は、パン、めん、菓子など幅広い用途で消費されていますが、国内産小麦は、その栽培環境条件や小麦の特性から、蛋白質含有率が中程度であり、うどんなどの「日本めん用」を中心に栽培・利用されてきました。



国内産小麦は 1970 年代に生産が激減し、日本めん用に適する小麦としてオーストラリア産ASW（オーストラリア・スタンダード・ホワイト）が輸入されます。

1970年代後半から北海道を中心に国内産小麦の増産がはかられますが、当時の北海道産小麦はうどんにも、パンにも向かない品質のため、「やっかい道小麦」とまで呼ばれて取り扱いに苦慮しました。当時、国内産小麦はめんの色、食感などの加工適性が十分ではないと加工業者から指摘され、ASW並の品質が求められていました。

北見農業試験場では、開発中の小麦についてうどんの試験を実施したところ、極めて優れた食感の小麦を発見します。これがのちの「チホクコムギ」となり、デンプンの質やめんの色についての研究が急速に進展しました。めんの色は水に溶かした小麦粉の色で評価できることがわかり、この方法によりめん色の優れた小麦を選びました。



北海道は国内小麦生産量の約6割を占める大産地です。北海道での小麦作付けの9割を占めていた「チホクコムギ」「ホクシン」はめんの色が優れ評価が高かったのですが、めんの色などでは輸入小麦ASWに劣っていました。

「きたほなみ」は、めんの色と食感が優れ、実需者によるめんの色と食感の評価はASWとほぼ同等でした。「きたほなみ」はこれまでの品種よりも収量が多く、小麦の病気にも強くなっており、生産者にとっても作りやすい品種です。2011年の作付面積は10万ha以上で、北海道産小麦の約9割、国内産小麦の約5割を占める大品種となりました。

生産の本格化に伴って、「きたほなみ」はめんの色と食感が優れ、味や風味も輸入小麦より優れるとの評価が高まっています。優れた小麦粉品質を利用したうどんやめん類への活用に加えて、生産量の多さや安定性を利用した新しい商品開発、小麦粉の特性を生かした菓子などへの用途拡大が進んでいます。



さらに詳しく知りたい方は・・・

参考図書:「最新農業技術 作物 Vol.2 -品種の個性を生かした加工・特産化-
『製粉性・製麺性・穂発芽耐性に優れた多収コムギ品種きたほなみ』」
農山漁村文化協会編著【執筆 吉村康弘】(2010年)
「作物栽培体系 3 麦類の栽培と利用 -小麦の栽培-『北海道のコムギ栽培』」小柳敦史、渡邊好昭編著【執筆 吉村康弘】朝倉書店(2011年)

参考HP:「うどんに最適な秋まき小麦品種『きたほなみ』」
<http://www.agri.hro.or.jp/kitami/sosiki/mugirui/k81.pdf>
「小麦新品種候補系統『北見81号』(きたほなみ)の概要」
<http://www.agri.hro.or.jp/center/kenkyuseika/gaiyosho/h18gaiyo/f0/2006005.pdf>
(北見農業試験場)