

適度なコシとなめらか麺、小麦新品種

「北見85号」でおいしいラーメンを！

道産小麦でおいしいラーメン

品種	製めん			試食試験		
	直後色	1日後色	1日後ホシ	ゆで直後食感	ゆで直後食味	ゆで7分後食感
北見85号	7.4	14.5	13.9	14.5	7.0	14.2
キタノカオリ	7.0	14.0	14.0	14.0	7.0	14.0

※ホシとは製粉工程で小麦粉に混入した皮部分の小片です。ホシが多いとめんの色が悪く見えます。

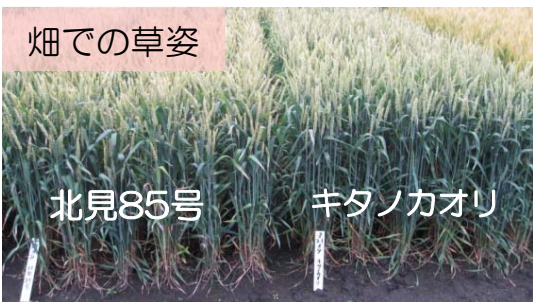
図1 北見農試でのラーメン試験結果(左：めんの外観 右：試食試験)

「北見85号」ラーメンに対する実需者からのコメント

- ・輸入麦より黄色みがあって、おいしそうなめんの外観。
- ・めんに‘ねちゃつき’が少なく、道産小麦特有の‘なめらかさ’がある。

茎が丈夫で栽培しやすい

畑での草姿

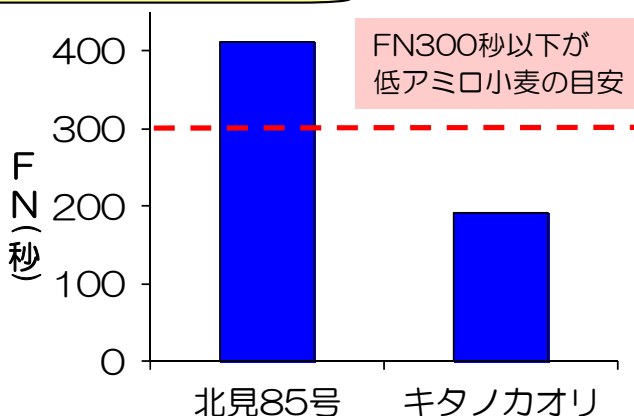


品種名	強稈性	耐雪性	うどんこ病	赤さび病	赤かび病	縞萎縮病	穂発芽	原粒蛋白(%)	収量(kg/10a)
北見85号	かなり強	□	◎	○	□	□	□	12.7	550
キタノカオリ	かなり強	□	◎	○	□	×	△	12.1	565

注1)平成20～22年播種の3年間の試験結果から評価した。
 注2)原粒蛋白と収量は奨励品種決定調査のべ14カ所平均。
 注3)◎:強(難)、○:やや強(やや難)、□:中、△:やや弱(やや易)、×:弱(易)

茎(稈)が丈夫で倒伏しにくく、穂数を増やすと更に収量アップ。
 コムギ縞萎縮病と穂発芽への抵抗性が「キタノカオリ」より改良されています。

「キタノカオリ」の低アミロ小麦被害を解消



「キタノカオリ」より穂発芽に強く、低温でも“低アミロ小麦”になりにくいことから、道産硬質小麦の小麦粉品質安定が期待されます。

【補足 低アミロ小麦】

- ・「キタノカオリ」の栽培では、夏の低温や、雨による被害(穂発芽)が原因で発生する“低アミロ小麦”が大きな問題となっています。
- ・“低アミロ小麦”ではでんぷん本来の性質(粘り)が失われるため、加工適性が著しく悪くなります。

図2 低温条件でのフォーリングナンバー(FN)