

品種 小麦 製パン適性が高く耐病性に優れる「ゆきちから」

小麦「ゆきちから」は、早生・やや多収で赤さび病等の耐病性や耐倒伏性が強く、外観品質が優れる。また、製粉性・製パン適性に優れることから、県産パン用小麦の安定生産・需要拡大に寄与できる品種である。

表1 生育・収量・外観品質（岩手県農業研究センター：北上市、平成11～14年産）

品 種 名	ゆきちから	コユキコムギ	ナンブコムギ	来歴
出 穂 期	5月13日	5月17日	5月13日	母：「東北141号」
成 熟 期	7月2日	7月5日	7月1日	父：「さび系23号」
稈 長 (cm)	88	85	98	
穂 長 (cm)	8.5	7.4	10.0	交配年：昭和50年
穂 数 (本 / m ²)	513	458	442	
子実収量(kg/10a)	492	558	445	系統名：「東北214号」
対 標 準 比 (%)	113	127	100	
千 粒 重 (g)	39.4	42.7	44.4	育成地：
外 観 品 質	上下	中下	中上	東北農業研究センター

表2 諸障害に関する特性

主な特徴

- ・高品質で、「ナンブコムギ」よりやや多収である。
- ・耐倒伏性は「コユキコムギ」並に強い。
- ・赤さび病、うどんこ病、縞萎縮病の抵抗性はいずれも「強」である。
- ・パンの総合評価点が高い。

品 種 名	ゆきちから	コユキコムギ	ナンブコムギ
耐 寒 雪 性	強	中	強
耐 倒 伏 性	強	強	弱
穂 発 芽 性	中	中	難
赤さび病抵抗性	強	弱	やや弱
うどんこ病抵抗性	強	やや強	やや強
赤かび病抵抗性	中	中	やや強
縞萎縮病抵抗性	強	中	弱

表3 加工特性（岩手県農業研究センター、平成10～13年産平均値）

品 種 名	ゆきちから	コユキコムギ
製 粉 歩 留 (%)	70.4	69.9
ミリングスコア (%)	79.1	80.4
60%粉蛋白含量 (%)	10.6	10.0
60%粉灰分含量 (%)	0.49	0.47
セディメンテーション値 (ml)	42.0	34.9
粉の反射率 白さ (%)	55.1	54.7
明るさ (%)	66.9	66.6
パ ン の 体 積 (cm ³)	849	810
パンの内相色(官能評価点、5点満点)	4.4	3.8
パ ン 総 合 評 価 点 (100点満点)	84.7	77.0

留意点

品質・収量を高めるため、融雪期に加えて出穂期頃の窒素追肥が有効である。

適用地帯

根雪期間が110日以下の県下全域。



ゆきちから

コユキコムギ

注) 各項目の数値は、灰分以外はすべて高い方が優れる。

担当研究室 園芸畑作部 野菜畑作研究室

〒024-0003 北上市成田20-1

TEL. 0197-68-4418 FAX. 0197-71-1083