

品種 大麦 精麦適性が高く早生・良質の「ファイバースノウ」

大麦「ファイバースノウ」は、早生で、耐寒雪性・耐倒伏性が強く、外観品質が優れる。搗精白度・炊飯白度が高く精麦品質に優れ、食用大麦としての適性が高い。

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	ファイバースノウ	べんけいむぎ	来歴
出 穂 期	5月 6日	5月 8日	母：「シュンライ」
成 熟 期	6月16日	6月19日	父：「東山皮 86号」
稈 長 (cm)	95	99	交配年：昭和63年
穂 長 (cm)	4.7	3.9	
穂 数 (本 / m ²)	480	603	系統名：「東山皮 96号」
子実収量(kg/10a)	645	713	
対 標 準 比 (%)	90	100	育成地：長野県農事試験場
リットル重 (g)	639	642	
千 粒 重 (g)	37.1	34.1	
外 観 品 質	上下	中上	

表2 諸障害に関する特性

品 種 名	ファイバースノウ	べんけいむぎ
耐 寒 雪 性	強(1.5)	強(1.5)
耐 倒 伏 性	強(0.0)	強(0.5)
穂 発 芽 性	易(0.0)	難(0.0)
うどんこ病抵抗性	中(0.3)	中(0.3)
縞萎縮病抵抗性	中(0.0)	中(0.0)

注) () 内は発生程度：無(0)～甚(5)を示す。

主な特徴

「べんけいむぎ」よりもやや少収だが、**早生**、**強稈**、**高品質**である。耐病性は「べんけいむぎ」並で、穂発芽性は「易」であるが、立毛での発生はほとんどみられない。

表3 精麦・炊飯特性

品 種 名	ファイバースノウ	べんけいむぎ	加工特性
搗精時間(分・秒)	6.51	6.41	搗精白度、炊飯白度が高く、 食味官能 の評価も高い。
搗精歩合(%)	55.1	54.9	
搗精白度(%)	45.3	43.9	
炊飯白度(%)	38.9	37.5	留意点 過度の追肥(特に融雪期以降)は硝子粒増加により加工品質低下の危険があるので避ける。
食味官能 色	1.7	0	
光沢	0.3	0	適用地域 根雪期間が100日以下の県下全域。
粘り	0.3	0.3	
かたさ	0.3	0.3	
味	0	0	
合計	2.6	0.6	

注1) 食味官能評価の各項目は0を標準とし、数値が高いほど優れる。

注2) 搗精時間は短い方が、搗精白度・炊飯白度は高い方が優れる。東北農業研究センターによる分析結果。