



縞萎縮病に強く、多収で良質な日本麺用小麦品種「ナンブキラリ」

【1 品種の特徴】

- (1) 穂数が多く、収量は「ナンブコムギ」を4～5割上回ります。
- (2) 縞萎縮病に強く、安定生産が可能です。また、外観品質も優れます。
- (3) 粉は黄色みを帯び、麺はコシが強くてのど越しも良く、製麺適性が優れます。

表1 生育・収量・外観品質（奨励品種決定調査）

試験地	本場（北上）		県北研（軽米）	
品種名	ナンブキラリ	ナンブコムギ	ナンブキラリ	ナンブコムギ
出穂期	5月14日	5月14日	5月17日	5月17日
成熟期	6月29日	6月28日	7月02日	7月02日
稈長（cm）	77.8	87.2	81.4	87.0
穂長（cm）	9.4	10.7	8.9	9.7
穂数（本/㎡）	400	316	515	521
収量（kg/10a）	550	350	568	406
対標準比率（%）	157	100	140	100
容積重（g/L）	822	801	834	820
千粒重（g）	42.2	42.9	39.2	38.6
外観品質	2.2	3.9	1.9	3.4

注1) 平成26～令和4年調査結果の平均値（※令和2年を除く）

注2) 外観品質は、1（上上）～6（下）の6段階評価

表2 諸障害に関する特性（育成地評価）

品種名	ナンブキラリ	ナンブコムギ
耐寒雪性	やや弱	やや強
耐倒伏性	やや強	弱
穂発芽性	難	難
赤さび病	やや強	やや弱
うどんこ病	中	やや強
赤かび病	中	中
縞萎縮病	強	弱



図1 縞萎縮病発生状況の比較

ナンブコムギは発病により葉が黄化

ナンブキラリは無発病

表3 品質分析及び製麺適性試験（H26～29年）

品種名	ナンブキラリ	ナンブコムギ
品質分析		
原粒の灰分含量（%）	1.6	1.7
原粒の蛋白含量（%）	9.9	11.8
製粉歩留	70.6	65.4
製麺適性		
粘弾性（25）	17.9	16.8
なめらかさ（15）	11.2	10.3
総合評価（100）	72.6	67.0

注）製麺適性試験は標準品種に比べ「かなり劣る」～「とても良い」の7段階で評価し、()内の数値を満点として点数化

【2 留意事項】

- (1) 耐寒雪性は「やや弱」であるため、雪腐病防除を徹底するとともに、根雪期間の長い地域では作付けをさせていただきます。
- (2) 詳しい栽培法は現在検討中ですが、当面は、播種量はドリル播で6～8kg/10a、全面全層播で8～10kg/10aとし、その他は「ナンブコムギ」に準じた防除を行います。