

2) 倒れにくくておいしいそば「北海6号」

(そば新品種候補「北海6号」)

北海道農業研究センター 畑作研究部 遺伝資源利用研究室

1. はじめに

北海道は国産そばの主産地であり、平成元年の4,930haから17年の16,800haへ飛躍的に作付面積が拡大したが、平成元年に育成・登録された「キタワセソバ」により全道のほぼ9割を占める。一方、昨今のそばブームもあって製粉・加工等の実需者からは、「キタワセソバ」とは異なる食味のそばを提供したいとの要望やそば特産化を進める自治体では品種による差別化製品開発の要望が強い。そのため採種体系がない在来種を栽培する地域が増加している。こうした状況から実需や生産現場の要望並びに道産そばの安定生産に寄与する新品種の導入が望まれていた。

2. 育成経過

「北海6号」は、北海道農業試験場(現：北海道農業研究センター)において、耐倒伏性・短茎・多収そば品種の育成を目標として、平成7年に「キタワセソバ」集団(M₀)約9,000個体中より発見・選抜した伸育性が有限の変異個体(M₁個体)に由来する系統である。平成14年より道立農業試験場の地適試験及び現地試験に供試してきた。平成17年9月に「キタノマシュウ」の品種名で農林水産省に品種登録され、平成17年はM₁₂世代にあたる。

3. 特性の概要

1) 形態的特性

草型は“直立・短枝型”、葉の大きさは“小”、花色は“白”で、いずれも「キタワセソバ」と同じである。分枝数は「キタワセソバ」より多い“やや少”である。花房数は「キタワセソバ」と同程度の“少”である。草丈及び主茎長は「キタワセソバ」よりやや短いが“かなり短”である。なお、形態に関して特筆すべき点は、伸育性が“有限”である(表1及び2)。

2) 生態的特性

生態型は北海道に適する“夏型”であり、開花

期は「キタワセソバ」とほぼ同程度の“早”、成熟期は「キタワセソバ」と同程度の“かなり早”。子実収量は「キタワセソバ」と同程度の“中”である。耐倒伏性が「キタワセソバ」よりやや強い“やや強”である(表1及び2)。

3) 品質特性

千粒重は「キタワセソバ」と同程度の“重”であり、容積重は「キタワセソバ」に比し9～31g程度重い“かなり重”である。製粉歩留りは「キタワセソバ」と同程度の“中”である。食味は「キタワセソバ」とほぼ同程度の“中”である(表2)。実需による製粉・製麺試験結果では、丸抜きの製粉歩留りが「キタワセソバ」と比較して高く、製麺時(操作性)が「良い～粘る」、製麺時(香り)「ふつつ～やや強い」であり(表3)、食味試験では「甘味があり、良食味である」との評価を得た(図1)。

4. 普及態度

「北海6号」は「キタワセソバ」との差別化食品への開発利用が期待され、在来種と「キタワセソバ」の一部に置き換え、普及することにより、道産そばの安定生産及び差別化食品に関する新たな需要拡大に貢献することが期待される。

1) 普及見込み地帯

北海道一円。普及見込み面積は200ha。

2) 栽培上の注意事項

- (1) 他品種と交雑するので、集団的に隔離栽培する。
- (2) 多肥もしくは晩播により倒伏しやすくなるので、適正施肥及び適期播種に努める。
- (3) 「キタワセソバ」並に脱粒するので、適期収穫に努める。

表 1 . 育成地及び道立農試における生育収量調査結果

試験 場所名	品種・ 系統名	播 種 期	開 花 期	成 熟 期	草 丈 (cm)	分 枝 数 (株)	倒 伏 程 度	子 実 重 (kg/ 10a)	同 左 比 (%)	千 粒 重 (g)	容 積 重 (g /L)	製 粉 歩 留 (%)	ル チ ン 含 量 (mg/ 100g)	シ ョ 糖 含 量 (mg/ 100g)	検 査 等 級
		(月日)	(月日)	(月日)											
北農研 センタ- (芽室)	北海6号	6. 3	7. 8	8.22	111	3.0	0.9	180	99	29.7	632	55.3	14.2	512	2~3
	キタワセソバ	6. 3	7. 8	8.21	112	2.3	1.1	182	100	29.3	601	55.5	16.7	483	2~3
	キタユキ	6. 3	7. 9	8.30	125	2.7	1.0	147	81	27.7	643	55.6	12.0	461	3~外
	北海6号	7. 4	8. 3	9.12	107	2.8	2.3	174	108	30.3	665	56.7	11.1	459	2~3
	キタワセソバ	7. 4	8. 3	9.12	117	2.5	2.8	161	100	29.2	636	57.0	13.3	469	3~外
	キタユキ	7. 4	8. 4	9.17	122	2.8	2.8	135	84	27.7	657	56.0	10.1	515	外
中央 農試	北海6号	6. 5	7.11	8.21	126	3.8	0.2	200	106	28.7	578	53.1	9.5	-	3
	キタワセソバ	6. 5	7.10	8.20	133	3.4	1.0	188	100	28.3	536	52.1	11.9	-	2~3
上川 農試	北海6号	6. 3	7. 7	8.16	116	3.4	0.5	233	100	28.1	554	52.9	14.2	-	3~外
	キタワセソバ	6. 3	7. 7	8.16	123	3.1	0.6	233	100	28.2	539	54.6	15.7	-	3~外
十勝 農試	北海6号	6. 3	7. 9	8.17	115	2.7	0.3	132	100	30.6	582	52.7	14.5	-	1~3
	キタワセソバ	6. 3	7. 9	8.17	115	1.8	0.3	132	100	29.5	538	52.9	18.5	-	1~3
北見 農試	北海6号	6. 3	7.17	8.18	101	3.0	0.5	200	97	30.5	591	56.3	13.1	-	3~外
	キタワセソバ	6. 3	7.13	8.18	103	2.4	1.1	206	100	30.0	584	56.0	13.3	-	3~外

注) 1. 道立農試のルチン含量は平14~16年の3ヶ年平均。 2. ショ糖含量は16年及び17年の2ヶ年平均値。

表 2 . 種苗分類特性一覧

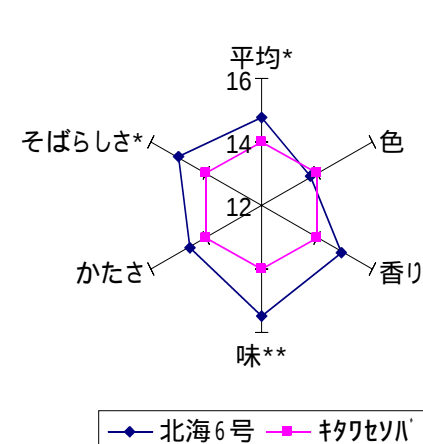
品種・ 系統名	伸育性	草丈	分枝数	草型	花色	果皮 色	生態 型	成熟期	耐倒 伏性	子実 千粒重	子実 容積重	製粉 歩留り	食味
北海6号	有限	かなり短	やや少	直立・短枝型	白	黒	夏型	かなり早	やや強	重	かなり重	中	中
キタワセソバ	無限	かなり短	少	直立・短枝型	白	黒	夏型	かなり早	中	重	重	中	中
キタユキ	無限	短	少	直立・短枝型	白	黒褐	夏型	やや早	中	重	かなり重	中	中

表 3 . 実需評価 (製粉及び製麺時特性)

(全国蕎麦製粉協同組合A社)

品種・系統名	篩(mm)当たりの丸抜き (%)									製粉			水回し時	
	5.0	4.7	4.5	4.3	4.1	3.8	3.6	>>		歩留り (%)	操作性	香り強弱		
北海6号	17.5	18.8	21.3	22.1	8.4	5.8	5.8	0.2		73.0	良~粘る	ふつう~やや強い		
キタワセソバ (標準・対照)	7.6	15.3	21.7	27.6	11.5	8.1	8.1	0.2		72.0	やや悪い~良い	弱い~やや弱い		

注) 1. 丸抜き及び製粉歩留りは平成14年の試験。 2. 水回し時 (操作性及び香り強弱) は平成16~17年試験。

図 1 . 実需による食味試験
(平成15~17年込みのデータ)

注) *, **: それぞれ t 検定により5%及び1%で有意差あり。

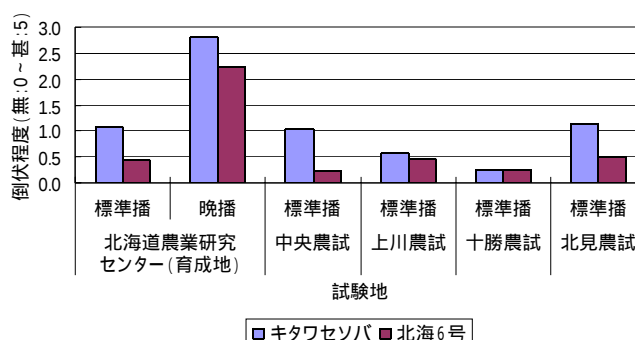


図 2 . 各試験地における倒伏程度