

6) ルチンたっぷり！北海道初のだったんそば優良品種「北海T8号」とその栽培法

(だったんそば新品種候補「北海T8号」)

北海道農業研究センター寒地地域特産研究チーム、
機能性利用研究北海道サブチーム（資源作物育種グループ）
北海道立中央農業試験場 作物研究部 畑作科、基盤研究部 農産品質科
北海道立上川農業試験場 研究部 畑作園芸科

1. はじめに

だったんそばは健康食品ブームの中で消費者に根強い人気があり、道内各地で特産化の動きがある。これまで需要の多くを占めていた中国産は輸入元の事情から価格が上昇し、輸入状況が不安定になっており、だったんそば加工業者からは国産だったんそば子実の安定供給が求められている。

2. 育成経過

だったんそば「北海T8号」は、昭和53年に北海道農業試験場がロシアから導入しただったんそば遺伝資源「Rotundatum」より、畑作物生産部厳寒地資源研究室(現北海道農業研究センター資源作物育種グループ)が、寒地に適しただったんそば品種の育成を目的として、純系選抜により特性向上を図り育成したものである。平成16年より3年間、「北海T8号」の地方番号名により北海道立中央農業試験場及び上川農業試験場における地域適応性試験、道内4ヶ所における現地試験を実施した。

3. 特性の概要

(1) 形態的特性

「北海T8号」の草型は“直立・短枝型”で、草丈は道南産よりやや低く、分枝数はやや少ない(表1)。茎色は「道南産」が“淡緑”に対して「北海T8号」は“濃紅”である。

(2) 生態的特性

「北海T8号」の開花期及び成熟期は「道南産」と同程度である。子実重は「道南産」に比べて10%以上も多く、耐倒伏性も“やや強”である(表1)。

(3) 品質特性

「北海T8号」の粒型は“平滑型”であり、千粒重は道南産に比し重いが、普通そばの「キタワセ

ソバ」に比べると粒が小さいため千粒重は軽い。

「北海T8号」の製粉歩留は「道南産」と同程度である。実需により、製粉歩留りは「道南産」にやや優り、麺による食味試験ではだったんそば麺の特徴がよく表れている、と評価され、そば茶の官能試験では「道南産」との間に有意な差はなかった(表2、表3)。

4. 普及態度および栽培法

「北海T8号」は、機能性を利用しただったんそば食品への開発利用が期待され、今後の急速な普及に応え、国産だったんそば振興に寄与すると考えられる。

(1) 普及見込み地帯

北海道一円(普及見込み面積 300 ha)

(2) 栽培法

1) 子実重は、5月中旬～6月上旬までの播種期で「キタワセソバ」並みからやや多収である(図1)。6月中旬以降の播種では、播種期が遅れるほど、倒伏とタデキジラミの吸汁害が顕著となり、減収程度が大きくなる。

2) 成熟粒率70%以上で子実重および品質の変動が少なく、普通そばと同様に成熟粒率70～80%が収穫適期と考えられる。また、コンバイン収穫体系では、未熟粒が減少し茎葉の枯凋が進む成熟粒率90%程度が最も収穫に好適な時期と考えられる。しかし、この時期までに強い降雨や風を受けた場合には、激しく脱粒し減収するので、成熟期後は天候に留意し、早めに収穫を行うことが望ましい(図2)。

3) ルチン含量は、播種期が早いほど多い傾向にあり、6月上旬以降、播種期が遅れるほど低下する(図3)。播種量や施肥の有無、収穫時期によるルチン含量の変動は、ほとんど認められない。

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 (月日)	開 花 期 (月日)	成 熟 期 (月日)	草 丈 (cm)	分 枝 数 /株	倒 伏 程 度	脱 粒 性 (kg/ /10a)	子 実 重 (kg/ 10a)	同 左 比 (%)	容 積 重 (g /L)	千 粒 重 (g)	製 粉 歩 留 (%)	ル チ ン (mg/ 100g)
北農研 センター (芽室)	北海T8号	6. 5	7.19	8.26	170	3.8	4.1	12.5	180	137	651	18.4	54.2	933
	道南産	6. 5	7.22	8.26	174	5.7	4.8	8.5	131	100	665	17.3	54.5	1114
	キタワセソバ	6. 4	7. 8	8.21	116	2.3	1.9	6.6	173	132	592	28.1	55.9	18
	北海T8号	5.19	7. 8	8.11	152	3.6	4.2	7.8	259	116	663	18.0	56.6	948
中央 農試	道南産	5.19	7. 9	8.12	158	4.1	4.6	5.7	224	100	670	16.9	55.8	1093
	北海T8号	6. 4	7.16	8.28	150	4.3	1.4	—	217	94	596	16.3	51.0	—
	道南産	6. 4	7.20	8.30	155	5.4	3.1	—	231	100	611	15.7	49.7	—
上川 農試	キタワセソバ	6. 4	7.10	8.18	131	3.0	0.7	—	216	94	719	28.5	52.1	—
	北海T8号	6. 4	7.14	8.27	138	2.6	1.3	—	262	115	559	16.4	51.8	—
	道南産	6. 4	7.14	8.28	149	3.1	1.9	—	227	100	586	16.8	51.1	—
	キタワセソバ	6. 4	7. 9	8.18	124	2.0	1.0	—	199	88	532	28.3	54.4	—

注) 1. 道南産は道内で最初に栽培・商品化された在来種である。2. 倒伏程度(無:0~甚:5)

表2 麵官能試験結果

評価項目	採点基準 道南産(標準)	機械製麺生そば		手打ちそば	
		北海T8号	中国産	北海T8号	中国産
色 (一薄⇄濃+)	5.0	5.6*	4.3	5.8*	4.4
香り (一不良⇄良+)	5.0	5.2	5.1	5.3	4.5
味 (一不良⇄良+)	5.0	5.3	4.8	5.1	5.0
苦味 (一弱⇄強+)	5.0	5.5*	5.2	5.7*	5.2
硬さ (一軟⇄硬+)	5.0	4.9	5.0	6.1*	5.2
蕎麦らしさ (一不良⇄良+)	5.0	5.1	4.9	4.9	4.9

*: 5%水準で「道南産」に対して有意差有り

注) 各10点満点で行い、「道南産(標準)」を標準5点として0.5点刻みで評価

表3 そば茶抽出液官能試験結果

評価項目	採点基準 道南産(標準)	そば茶抽出液	
		北海T8号	中国産(比較)
色 (一薄⇄濃+)	5.0	5.0	5.0
香り (一不良⇄良+)	5.0	5.3	5.2
味 (一不良⇄良+)	5.0	4.9	5.1

注) 各10点満点で行い、「道南産(標準)」を標準5点として0.5点刻みで評価
「道南産」との有意差なし。

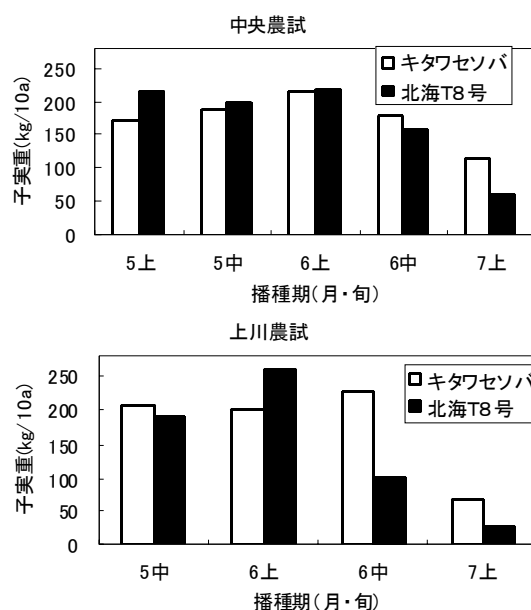


図1 播種期の移動と子実重(2004~2006)

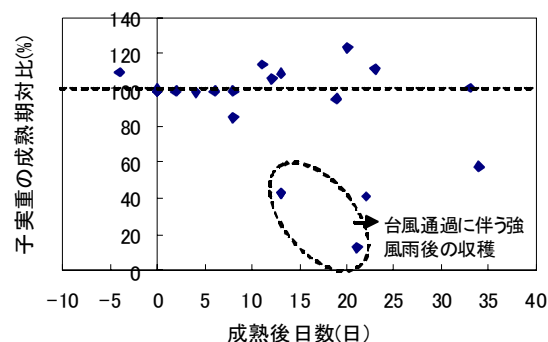


図2 収穫時期による収量の変動(2004~2006年、中央および上川農試、子実重は手刈・風乾後の調査)

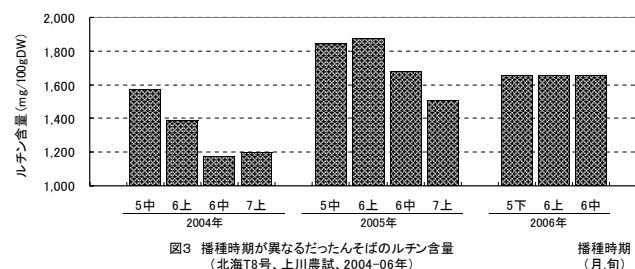


図3 播種時期が異なるだったんそばのルチン含量(北海T8号、上川農試、2004~06年)

