

「フランスパン小麦といえば佐賀」へ フランスパン用品種 さちかおり

1. 基本特性

「ミナミノカオリ」より、早生で**1割以上多収**だが、**原麦タンパク質含有率が低い**。フランスパンにすると、膨らみや焼き色がよく、外側はカリッと、噛むともちっとしてうまみがあり、食感や食味に特徴がある。

品種系統名	出穂期	成熟期	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	倒伏 程度	赤かび 程度	子実重 (kg/a)	同左 比 (%)	容積重 (g)	千粒重 (g)	蛋白質 含有率 (%)	検査 等級
さちかおり	4.06	5.27	85	8.5	449	0.5	0.6	57.3	115	835	37.6	10.6	2.4
ミナミノカオリ	4.09	5.30	89	8.3	427	0.7	0.4	49.8	100	826	39.2	12.5	2.8

注1) 佐賀県農業試験研究センターにおける奨励品種決定調査成績(2015~2020年産)。

注2) 基肥-追肥Ⅰ-追肥Ⅱ-穂揃肥(N成分kg/10a): 5.5-4.5-4.0-5.0。

注3) 倒伏及び赤かび病の程度は、0(無)~1(微)~2(少)~3(中)~4(多)~5(甚)で示した。

注4) 検査等級は1(1等上)~4(2等上)~7(規格外)で示した。

2. 播種及び施肥基準

○ 播種期: 11月中下旬、 播種量: 7kg/10a

○ 施肥量(水稻跡): 窒素成分(kg/10a)

基肥 - 追肥Ⅰ - 追肥Ⅱ - 穂揃期追肥

埴土: 4~5 - 0~2 - 4 - 6~8

壤土: 6 - 4(3) - 3 - 6



さちかおり

ミナミノカオリ

★倒伏防止のため、播種量や追肥Ⅱ施肥量を極端に増やさない。
浅播に努める。

『さちかおり』のフランスパン
(九州沖縄農業研究センター)



ミナミノカオリ
12.1%

さちかおり
10.6%

さちかおり
12.2%

さちかおり
13.4%

焼き色が濃く、パンの体積が大きく膨らむため、ハード系パン(フランスパン)に適しています。
(数値は粉のタンパク質含有率)

パンのふくらみや焼き色、品種特有のうま味を引き出すためには、
原麦のタンパク質含有率を11.5%程度に上げることが必要です!

★現状では、需要量が限られているため、限られた面積での生産となります。