

# 佐賀県産小麦100%でふわふわのパンが作れる！ パン用小麦新品種「はる風ふわり」

## 1. 特徴

- ①「ミナミノカオリ」より熟期が早く、  
**穂発芽耐性に優れる**
- ②タンパク質含有率が高く、  
**製パン加工適性に優れる**

穂発芽しにくい！

## 2. 基本特性

- 「ミナミノカオリ」と比べ、
- ①出穂・成熟期は1～3日早い。
- ②稈長・穂長はやや長く、穂数が多い。
- ③千粒重はやや軽く、収量は同程度。
- ④外観品質が良好で、タンパク質含有率も高い。

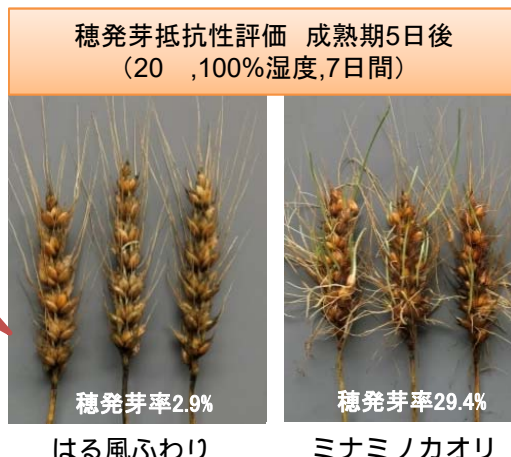


図 穂発芽抵抗性評価(100%湿度 7日後の発芽率)  
(佐賀県農業試験研究センター2017～2018年産)

品種系統名	出穂期	成熟期	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m)	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
はる風ふわり	4.05	5.25	91	8.7	465	0.6	0.8	49.3	99	829	37.0	13.0	3.0
対) ミナミノカオリ	4.07	5.29	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。

## 3. 製パン加工適性

表 製パン加工適性試験結果(九州製粉懇話会による)

年産	品種・系統	原麦タンパク 質含有率 (%)	製パン試験	
			比容積 (ml/g)	官能評価 (100点)
2015	はる風ふわり(佐賀農試産)	13.1	4.62	80
	1CW(カナダ産)	13.8	4.54	80
2016	はる風ふわり(佐賀農試産)	14.3	5.20	82
	ミナミノカオリ(佐賀農試産)	13.3	4.46	68
2017	1CW(カナダ産)	14.0	5.02	80
	はる風ふわり(佐賀農試産)	13.6	4.81	83
2017	ミナミノカオリ(佐賀農試産)	12.3	4.20	67
	1CW(カナダ産)	14.0	4.63	80

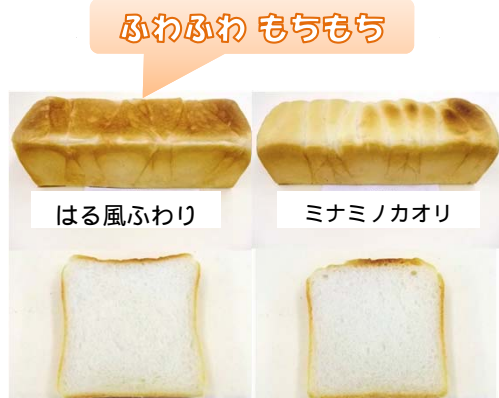


図 2017年産 製パン適性試験の写真

## 4. 播種量・施肥

- 播種期：11月20～25日
- 播種量：水稻跡6kg/10a、大豆跡5kg/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

6 - 3 - 3 - 5

★倒伏防止のため、播種量や追肥Ⅱの  
施肥量を極端に増やさない。  
浅播に努める。

パン用小麦はパンのふくらみや  
焼き色をよくするため、  
原麦タンパク質含有率を12.5%  
以上にする必要があります！