

福岡県のとんこつラーメンに向く 小麦新品種「ちくしW2号」

農産部

1 背景、目的

福岡県は北海道に次ぐ全国第2位の小麦生産県であるとともに、「博多ラーメン」などのとんこつラーメンが有名です。しかし、これらの原料は外国産に頼っています。また、現在県内で生産されている小麦のほとんどはうどん用であり、その需要はすでに飽和状態にあります。

そこで、県産小麦の新たな需要創出や地元産小麦の消費拡大を図るために、とんこつラーメンに適した小麦新品種「ちくしW2号」を育成しました。

2 成果の内容、特徴

「ちくしW2号」は、平成15年に「東山40号（後のハナマンテン）」を母、「西海186号（ミナミノカオリ）」を父として交配した組合せから、バイオテクノロジーをベースにした半数体育種法（図1）を用い、小麦としては異例の5年という短期間で育成されました。本品種は平成20年に福岡県で準奨励品種に採用され、一般栽培が開始されました。硬質小麦「ミナミノカオリ」と比較して、次のような特徴があります。

- 1) 生めんの色が良く、粘弾性に優れ、ゆで伸びしにくく、とんこつラーメン適性が優れています（表1）。
- 2) 成熟期が2日早い早生です。稈長や穂数は同程度ですが、穂長が長く、千粒重が重いため多収です（表2）。
- 3) 縞萎縮病に強く、耐穂発芽性に優れています（表3）。

3 主要なデータなど

表1 「ちくしW2号」のラーメン適性

品種名	目視試験			食感試験					食感 合計 点	総 合計 点
	生めん の色相 (製麺 直後)	生めん の色相 (製麺 1日後)	ホシの 程度 (製麺 1日後)	歯切れ	粘弾性	肌荒れ	食味	茹で 伸び (5分 後)		
	(10)	(10)	(10)	(15)	(15)	(10)	(10)	(20)		
ちくしW2号	7.5	7.5	7.0	10.5	11.0	7.0	7.0	14.3	49.8	71.8
ミナミノカオリ	7.0	7.0	7.0	10.5	10.5	7.0	7.0	14.0	49.0	70.0

- 注) 1. 農産部の材料を福岡製粉倶楽部技術研究会にて評価(平成17、18年度の平均値)
 2. ()は各項目における配点
 3. ホシの程度とはフスマの混入程度

表2 「ちくしW2号」の生育特性と収量性

品種名	成熟期 (月、日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	収量 (kg/10a)	千粒重 (g)
ちくしW2号	6.04	87	9.0	549	662	44.5
ミナミノカオリ	6.06	86	7.9	551	627	42.4

- 注) 1. 農産部における平成17~19年度の平均値
 2. 窒素施肥量(kg/10a)は6+4+2(基肥+1追+2追)

表3 「ちくしW2号」の耐病性と耐穂発芽性

品種名	縞萎縮病	穂発芽
ちくしW2号	強	難
ミナミノカオリ	強	やや易



図1 半数体育種法による系統の作出