

## 概要

「ミナミノカオリ」は、アルゼンチンの小麦品種を親に使った、西日本で栽培出来るパン用の硬質小麦品種です。西日本初のパン用小麦品種「ニシノカオリ」と比べて、製パン性がかなり改良されています。蛋白質含有率が高くパン用だけでなく、中華麺や素麺、醤油醸造原料にも適します。

## 留意点

1. 穂発芽性がやや易で赤かび病にやや弱いため、防除と適期収穫に努めて下さい。
2. パン用の用途にはタンパク質含量を上げる必要があるため、多肥栽培が必要です。
3. コムギ縞萎縮病に強く、赤さび病とうどんこ病にはやや強く、赤かび病にはやや弱いので防除が必要です。また、穂発芽性はやや易であるため、適期収穫に努めて下さい。

## 主な特長

- 「農林61号」より、出穂期で3日、成熟期で2日程度早い、褐ふのやや早生種です。
- 稈長と穂長は短く、耐倒伏性は優れます。
- 千粒重は大きく容積重はやや大きいですが、穂数が上げにくく収量はやや少ないです。
- 粒質は硬質で、製粉性はやや高いです。60%粉の灰分がやや多く、粉の黄色みは少ないです。
- 「ニシノカオリ」より生地特性が優れ、パンの比容積(ふくらみ)や官能試験の評点が良く、「ニシノカオリ」より製パン適性が優れます。また、原麦及び60%粉の粗蛋白質含有率が高く、中華麺や醤油醸造用にも適します。
- 栽培適地は西日本の平坦地です。



ミナミノカオリ(左)は稈長が短く、農林61号(中)、ニシノカオリ(右)より耐倒伏性が優れる。

## 播種量・施肥量

11月上旬の早播にすると幼穂凍死の発生が多くなり、収量が低下するため11月下旬に播種する。播種量は7.5kg/10a、播種条間は20cm~30cmの間とし、施肥量は窒素成分で基肥-分げつ肥-穂肥-実肥=7-2-4-4kg/10aとする。(出穂10日後の実肥によりパン用として適正な蛋白質含量を確保)

品種名	成熟期 (月.日)	収量 (kg/10a)	千粒重 (g)	蛋白質含量 (原粒、%)	製粉歩留 (%)
ミナミノカオリ	5.28	37.5	39.1	10.8	72.3
農林61号	5.30	41.0	36.8	8.9	69.3

品種名	穂発芽性	赤かび病	縞萎縮病	赤さび病
ミナミノカオリ	やや易	やや弱	強	やや強
ニシノカオリ	中	やや弱	やや強	やや弱
農林61号	難	中	やや弱	中