

## 小麦「ゆきちから」の収穫時期と品質

古川農業試験場

### 1 取り上げた理由

「ゆきちから」は製パン適性が高い品種として実需者から作付増加の要望が出されているが、生産現場においては農産物検査の上位等級比率が低く、品質が安定しないことが問題となっている。

そこで、「ゆきちから」の収穫時期と外観品質および加工適性との関係について検討したところ、上位等級と製粉性を確保できる収穫時期の目安が得られたので参考資料とする。

### 2 参考資料

- 1) 「ゆきちから」の上位等級を確保できる収穫時期は、1等が成熟期後約4日、2等が成熟期後約7日で、「シラネコムギ」より上位等級を確保できる収穫期間は短い(表1)。
- 2) 「ゆきちから」は成熟期後4～5日頃から、外観が白っぽくなる(図1, 2)。また、製粉歩留まりと良質粉割合は成熟期後7日頃から低下する(図3, 4)。
- 3) 「ゆきちから」は外観品質や製粉性を考慮すると成熟期後4日以内が収穫適期で、遅くとも成熟期後7日以内に収穫する必要がある。

表1 収穫時期と農産物検査等級

収穫年	品種名	収穫時期						
		成熟期	+2日	+4日	+5日	+7日	+9日	+11日
平18	ゆきちから	1等中	1等中	1等下	2等中	2等下	規格外	規格外
	シラネコムギ	1等上	1等上	1等上	1等下	1等下	2等中	2等下
平19	ゆきちから	1等中	1等下	1等下	-	2等中	規格外	規格外
	シラネコムギ	1等中	1等下	1等下	-	1等下	2等上	規格外

注) 農産物検査等級は東北農政局食糧部による  
播種日: 10月20日(平18, 19)

### 3 利活用の留意点

- 1) 本試験は10月20日播種の「ゆきちから」を用いて行い、乾燥はビニールハウス内での自然乾燥である。試験期間中の降水量は平成18年、19年ともに平年並みである。
- 2) 成熟期の判定は、大部分の株で茎葉及び穂首部が黄化し、粒はほぼロウぐらいの硬さに達した日(子実水分約30%)とした。
- 3) 「ゆきちから」の作付けに当たっては、収穫適期幅と乾燥機の能力等を勘案し、作付面積を決定することが望ましい。
- 4) 「ゆきちから」と「シラネコムギ」を両方作付けしている場合は、「ゆきちから」を先に収穫するよう作業計画を調整する。

(問い合わせ先: 古川農業試験場水田利用部 電話0229-26-5106)

#### 4 背景となった主要な試験研究

##### 1) 研究課題名及び研究期間

転換畑における麦類生育と均質化技術の確立 (平成16~18年度)

##### 2) 参考データ

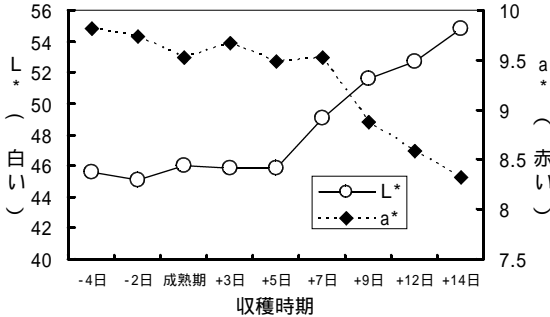


図1 「ゆきちから」の収穫時期と粒色(平18年産)  
注: 色彩色差計による測定

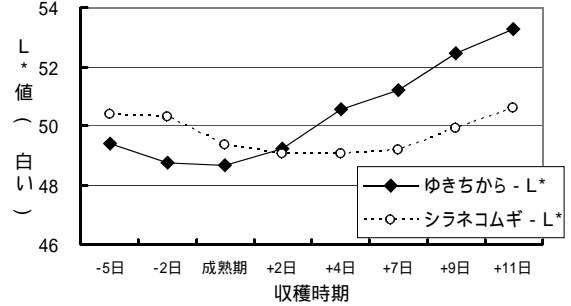


図2 収穫時期と粒色(平19年産)  
注: 色彩色差計による測定

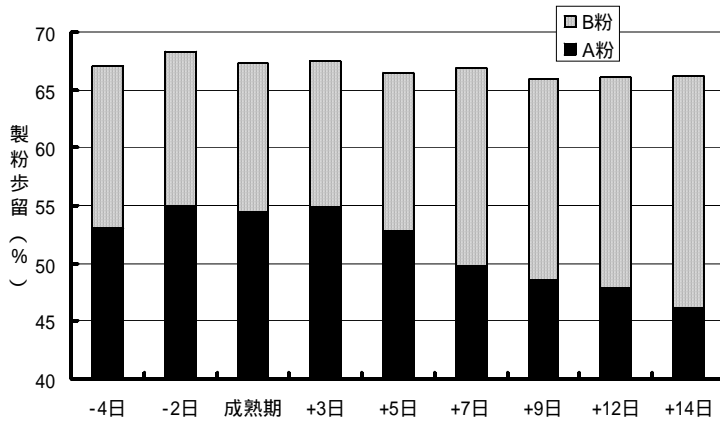


図3 収穫時期と製粉歩留の関係(平18年産 ゆきちから)  
注: ブラベンダーテストミルによる製粉

A粉 = ふすまの混入が少なく、灰分も低い、粉色は白い  
B粉 = ふすまの混入がA粉より多く、灰分も高い、粉色はA粉より劣る

##### (参考) ゆきちからの農産物検査等級

年産	1等 (%)	2等 (%)	規格外 (%)
17	0.0	80.9	19.1
18	1.4	58.9	39.7
19	4.0	84.3	11.7

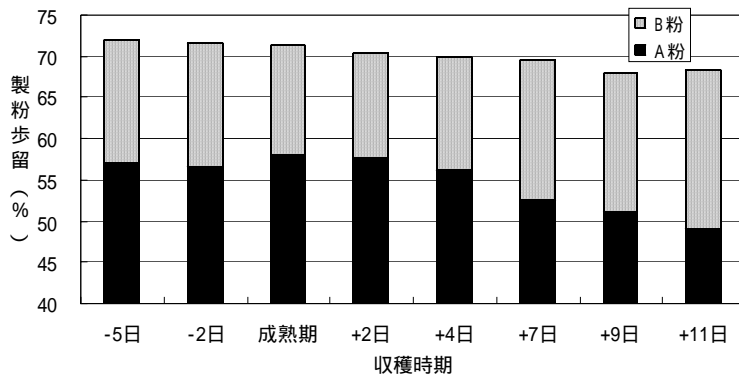


図 収穫時期と製粉歩留の関係(平19年産 ゆきちから)  
注: ブラベンダーテストミルによる製粉

##### 3) 発表論文等

なし