

指導活用技術
分類名〔畑・特用作物〕

指 6	小麦品種「夏黄金」の収穫時期と品質
------------	--------------------------

宮城県古川農業試験場

要約

「夏黄金」の収穫適期は成熟期後7日以内で、刈遅れによる品質低下を避けるため、遅くとも成熟期後10日までに収穫する。

普及対象：「夏黄金」栽培に取り組む経営体
普及想定地域：県内全域

1 取り上げた理由

「夏黄金」は製パン適性が高い優良品種として「ゆきちから」に替わり作付けされている。「ゆきちから」は収穫適期が成熟期後4日以内と短く、安定生産上の課題となっていたが、「夏黄金」の収穫適期については明確にされていない。そこで、「夏黄金」について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、外観品質と製粉性を確保できる収穫時期の目安が得られたので指導活用技術とする。

2 指導活用技術

- (1) 「夏黄金」は成熟期後10日を過ぎると、外観が白くなり、退色粒の発生が認められる（図1，2）。
- (2) 「夏黄金」の容積重は成熟期後7日頃から低下する（図2）。
- (3) 「夏黄金」の製粉歩留まりと良質粉割合は、成熟期後10日頃までは比較的高く保たれる（図3）。
- (4) 「夏黄金」は外観品質や製粉性を考慮すると成熟期後7日以内が収穫適期で、遅くとも成熟期後10日までに収穫する必要がある。

3 利活用の留意点

- (1) 本試験は10月中旬播種の「夏黄金」を用いて行い、乾燥はビニールハウス内での自然乾燥または通風乾燥機内での乾燥（送風温度45～50℃）である。
- (2) 成熟期の判定は、大部分の株で茎葉および穂首が黄化し、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) 「夏黄金」の作付けに当たっては、収穫適期幅と乾燥機的能力等を勘案し、作付面積を決定することが望ましい。

（問い合わせ先：宮城県古川農業試験場作物栽培部 電話 0229-26-5108）

4 背景となった主要な試験研究の概要

(1) 試験研究課題名及び研究期間

麦類・大豆の加工適性を重視した品種選定と栽培法の確立（平成 28 年～令和元年）

(2) 参考データ

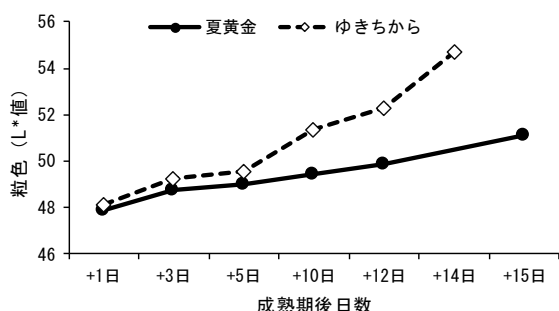


図 1 収穫時期と粒色（平成 29 年産）

注) L*値は色の明るさ（白さ）を色彩色差計により測定し、数値化したもので値が大きいほど白いサンプルは収穫後、自然乾燥して脱穀

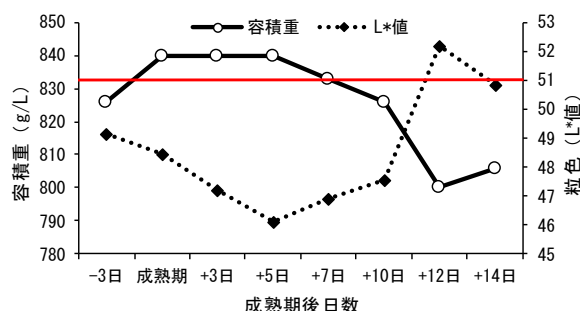


図 2 収穫時期と容積重・粒色（令和 2 年産）

注) 容積重はブラウエル穀粒計による測定
L*値は色彩色差計による測定
サンプルは収穫後、脱穀し通風乾燥
横線はランク区分*における容積重の基準値（833g/L 以上）を示す

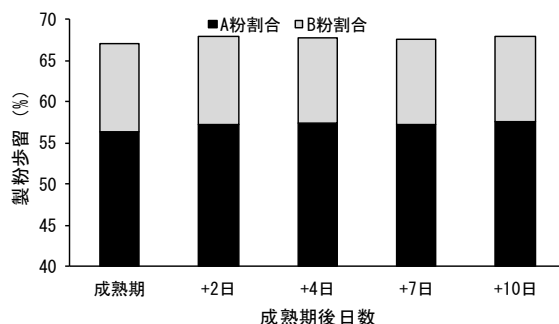
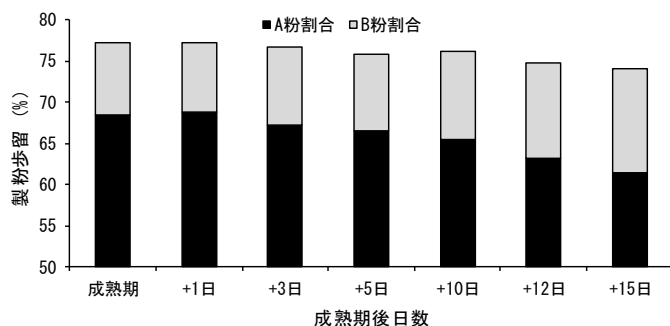


図 3 収穫時期と製粉歩留まり（上：平成 29 年産，下：令和元年産）

注) ブラベンダーテストミルによる製粉

平成 29 年産は収穫後、自然乾燥し脱穀、令和元年産は収穫後、脱穀し通風乾燥

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

(3) 発表論文等

イ 関連する普及に移す技術

(イ) 多収で製パン適性が優れる小麦奨励品種「東北 229 号」（第 92 号普及技術）

(ロ) 小麦「ゆきちから」の収穫時期と品質（第 83 号参考資料）

(4) 共同研究機関

なし

※ランク区分について

加工適性を重視した品質評価区分で、下表の通り評価基準が設定されている。基準値または許容値を満たす項目数によって A～D に区分される。

（参考）パン・中華麺用の評価基準

評価項目	基準値	許容値
タンパク	11.5%～14.0%	10.0%～15.5%
灰分	1.75%以上	1.80%以上
容積重	833g/L 以上	-
フォーリング ナンバー	300 以上	200 以上