

研究計画説明書

平成27年度（No.27-4）

（事務局にて記載）

研究課題名	県産小麦「ゆめかおり」の栽培技術の確立と利用に関する研究																														
研究期間	平成27年度～29年度	形態	・新規 ・継続（年目）																												
研究開発予算	<table border="1"> <thead> <tr> <th>H27年度：16,262</th> <th>H28年度：1,993</th> <th>H29年度：1,693</th> <th>予算総額：19,948</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>旅費：329</td> <td>旅費：280</td> <td>旅費：280</td> <td>旅費：889</td> </tr> <tr> <td>消耗品費：1,374</td> <td>消耗品費：1,200</td> <td>消耗品費：1,000</td> <td>消耗品費：3,574</td> </tr> <tr> <td>委託費：368</td> <td>委託費：200</td> <td>委託費：200</td> <td>委託費：768</td> </tr> <tr> <td>賃金：438</td> <td>賃金：300</td> <td>賃金：200</td> <td>賃金：938</td> </tr> <tr> <td>備品：13,740</td> <td>備品：0</td> <td>備品：0</td> <td>備品：13,740</td> </tr> <tr> <td>負担金：13</td> <td>負担金：13</td> <td>負担金：13</td> <td>負担金：39</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">（単位：千円）</p>			H27年度：16,262	H28年度：1,993	H29年度：1,693	予算総額：19,948	旅費：329	旅費：280	旅費：280	旅費：889	消耗品費：1,374	消耗品費：1,200	消耗品費：1,000	消耗品費：3,574	委託費：368	委託費：200	委託費：200	委託費：768	賃金：438	賃金：300	賃金：200	賃金：938	備品：13,740	備品：0	備品：0	備品：13,740	負担金：13	負担金：13	負担金：13	負担金：39
H27年度：16,262	H28年度：1,993	H29年度：1,693	予算総額：19,948																												
旅費：329	旅費：280	旅費：280	旅費：889																												
消耗品費：1,374	消耗品費：1,200	消耗品費：1,000	消耗品費：3,574																												
委託費：368	委託費：200	委託費：200	委託費：768																												
賃金：438	賃金：300	賃金：200	賃金：938																												
備品：13,740	備品：0	備品：0	備品：13,740																												
負担金：13	負担金：13	負担金：13	負担金：39																												
研究担当者	総合農業技術センター：上野直也、加藤知美 工業技術センター：橋本卓也、木村英生																														
外部共同研究者	パン協同組合、製麺協同組合、(株)はくばく																														
研究の目的	<p>小麦品種「ゆめかおり」は、従来の北海道春播品種の欠点であった熟期、耐病性、収量性が改良された府県向けの硬質小麦品種である。県内における栽培適性が確認され、平成25年度に山梨県小麦奨励品種として指定された。峡北地域の大规模生産組織を中心に生産が拡大しているが、栽培の安定化に課題がある。また、「ゆめかおり」は外国産や北海道産小麦と同等のパン加工適性があることから、県内実需による商品の試作が行われているが、供給原料の均一性の要望があげられている。また、県内で検索され活用が期待される富士山酵母を用いた商品開発が望まれている。さらに、製麺業者からは県内特産である「ほうとう」や「うどん」等の麺類に利用できるブレンド原料の開発が望まれている。</p> <p>そこで本研究では県産小麦「ゆめかおり」を用い、均一な生産物を供給するための栽培技術を確立するとともに、新たなパン用および麺用ブレンド原料とこれを利用した製品の開発を行い、県産小麦製品の高品質化並びに需要拡大につなげることを目的とする。</p>																														
研究の内容	<p>1. 異なる圃場条件下での安定的な栽培体系の確立（農技） 安定的な生産のため、土壌の種類や地力に応じた高品質栽培技術を確立するとともに、作付け体系に合った播種適期や栽培方法について検討する。 （1）収量や適正穀粒タンパク質を確保するための施肥体系および生育指標の作成 （2）作付け体系に合った播種時期や収穫適期の解明</p> <p>2. 多用途（パン、麺等）に向けた製造技術の確立 原料の成分分析、各試作品の物性評価及び官能評価などにより、各種パン用、各種麺用に適したブレンド原料の開発、パンへの富士山酵母の利用を検討し、関連業界と連携して製造技術の確立及び製品開発を行う。 （1）用途ごとの新規ブレンド原料の開発（工技、はくばく） （2）新規ブレンド原料を用いた製品開発（工技、パン組合、製麺組合） （3）富士山酵母の製パン適正の解明と製パン技術の確立（工技）</p>																														

<p>研究の基礎となるこれまでの研究蓄積</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 県内主要水稲品種について 適切な玄米タンパク含量と安定的な 収量を確保するための生育指標値を設定した（総農試 H21）。 ② 「ゆめかおり」は基肥窒素成分を0.8kg/aとして生育量を確保し 茎立期20日後の緩効性窒素追肥により高品質多収生産ができる（栃木農試 H25）。 ③ 富士山麓の土壌と植物体から耐糖性が高く冷凍保存可能な酵母を選抜しパンの試作を行ったところ好評価を得た（富士山研 H25）。 ④ 乳酸菌スタータを用いたサワーブレッドの簡易製造技術を確立した。（工技セ H20） ⑤ 低糖生地 of 冷凍後における焼成山形食パンの容積低下の要因について明らかにした（工技セ H9）。
<p>期待される成果</p>	<p>標高や土壌条件の異なる圃場における「ゆめかおり」の安定的な栽培技術が確立されることにより、質の高い生産物の安定供給が可能となり、農家の収益の安定化が図られる。</p> <p>用途ごとのブレンド原料の供給や富士山酵母の利用、新商材の開発により、小麦製品が需要拡大されることで、県内小麦加工業者の振興と活性化につながる。</p>
<p>共同研究とする理由</p>	<p>栽培体系の確立を総合農業技術センターが、生産した小麦粉の製粉特性やブレンド適性を工業技術センターや製粉実需者が、製パン適性や製麺適性を工業技術センターや2次加工実需者がそれぞれ担当することにより、実用化に向けて短期間に効率的な試験研究が遂行できる。</p> <p>さらに、製品開発を県内の実需者が担当することにより、小麦粉利用者からの直接評価が得られるとともに、現場への普及が円滑かつ速やかに行える。</p>