

出穂期の窒素追肥が硬質小麦「ゆきちから」の灰分含量に及ぼす影響

福島県農業総合センター 作物園芸部
平成19年度農業総合センター試験成績概要

1 部門名

普通畑作物 - 小麦 - 施肥法作型・栽培型
分類コード 02-02-13180000

2 担当者

二瓶直登・遠藤あかり

3 要旨

硬質小麦を中華麺用の原料とする場合、パン用の原料より高いタンパク質含量、低い灰分含量及び小麦粉の色(くすみの程度が低いこと)が重要である。しかし、「ゆきちから」ではタンパク質含量の増加に有効な窒素追肥と灰分含量との関係が明らかになっていない。そこで、中華麺用としての「ゆきちから」の栽培技術を確立するために、出穂期の窒素追肥が灰分含量に及ぼす影響を検討した。

- (1) 出穂期の窒素追肥によって、「ゆきちから」の全粒の灰分含量は無施用区と比べて同等もしくはわずかに高くなるが、0.6kg/a施用区まではランク区分の基準値(1.75%)内であり、0.9kg/a施用区でも許容値である1.80%を上回らない。
- (2) 小麦粉の灰分含量は無施用区と比べて同等もしくは低くなり、出穂期の窒素追肥による小麦粉の灰分含量の増加はみられない。
- (3) 出穂期の窒素追肥によって、「ゆきちから」の全粒のタンパク質含量は追肥量に応じて直線的に高くなる。
- (4) 小麦粉のかん水ペーストの明度(L*)の低下には、出穂期追肥による灰分含量の増加ではなく、タンパク質含量の増加が影響している。
- (5) 本成果での灰分含量は出穂期の窒素追肥によって変動した場合のものであり、他の要因で変動した灰分含量と小麦粉の明度との関係については別途検討が必要である。

4 その他の資料等

なし