



# うどんに適した小麦新品種 「東海103号」を開発

- 色が明るく、なめらかで、コシのある、めんができます -

## 開発の背景・ニーズ

めんには外国産の小麦がよく使われており、国産小麦は、めん色の明るさ、食べた時のなめらかさやコシ（めん生地を強くするタンパク質の一種グルテニンの含量が影響）といった食感の改善が課題となっています。さらに、県内では水田を利用して小麦が栽培されており、収穫時期も梅雨時であることから、めん加工適性や多収性に加えて、耐湿性や早生性に優れた品種の開発に取り組みました。

## 成果の内容

平成12年から、めん加工適性に優れる「きぬの波」と早生で多収性のある「西海184号」を交配し、目的とする遺伝子の有無を確認できるDNAマーカーを利用して選抜を行い、めん生地を強くするグルテニン遺伝子を3種類持ち、色が明るく、なめらかで、コシのある、めんができる、早生で多収性の「東海103号」を開発し、平成21年9月に品種登録出願しました。



### 特長

- ・「農林61号」より収穫時期は4日ほど早生で、収量は20%程度多収です。
- ・耐倒伏性、耐湿性に優れ、水田を利用して栽培する本県の小麦生産に適しています。
- ・小麦粉の色が明るく黄色みを帯び、アミロース含量がやや少ないため、なめらかな、めんができます。
- ・生地を強くするグルテニン遺伝子を3種類持つため、コシのある、めんができます。



## 愛知県農業への貢献

栽培しやすく多収であるため、水田農業の経営に貢献できます。また、本県の主要品種となることが見込まれ、うどん、きしめん等の地場産商品の開発により県産小麦の地産地消の新たな展開が期待できます。