

# パン・中華麺用小麦品種「ゆめあかり」

## 開発の経緯

- 現在、愛知県で栽培されている小麦品種は、うどんや菓子用などの軟質小麦のみ。
- パンや中華麺用の硬質小麦については、需要はあるものの、本県の栽培に適した品種がなかった。
- そこで、愛知県農業総合試験場はパン・中華麺用の小麦品種「ゆめあかり」を開発した。  
(平成26年5月2日 品種登録)

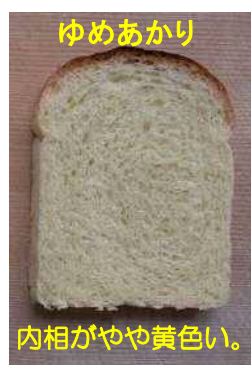
## 「ゆめあかり」の栽培特性

- 「農林61号」と同程度の熟期で、収量が多い。
- 短強稈で倒伏しにくく、赤かび病や穂発芽が発生しにくい。



## 「ゆめあかり」の加工特性

- パンは、膨らみが良く、やや黄色味がある。
- 中華麺は、食感が良く、黄色味が強い麺になる。



## 普及に向けた計画

- H28年度、県の奨励品種に採用。
- H28年から30t規模の大型製粉を実施し、複数年かけて品質の評価を行う。
- 品質評価の結果を踏まえ、普及計画を検討する。

年産	H27	H28	H29	H30	H31~33
作付面積 (ha)	3	17	51	193	400~1,500

注. 平成27~29年産は実績。

現地試験  
大型製粉試験

本格生産及び生産拡大