



パン・中華麺に適した小麦「東海104号」を開発

—おいしいパンや中華麺ができます—

開発の背景・ニーズ

現在、愛知県で栽培されている小麦は、主にうどん用として利用されており、パン・中華麺に適した品種はありませんでした。県産小麦でパンや中華麺を作りたいという消費者ニーズに応えるため、パン・中華麺の加工適性に優れた小麦品種の開発に取り組みました。

成果の内容

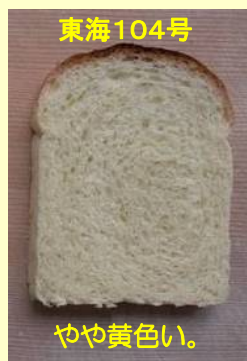
愛知県で初めて、パン・中華麺に適した小麦「東海104号」を開発しました。

「東海104号」は、倒伏しにくく湿害にも強く、愛知県で最も栽培されている「農林61号」よりも多収です。



「東海104号」の加工特性

この品種で作ったパンは、膨らみが良く、やや黄色味があります。中華麺は、食感が良く、黄色味が強い麺になります。



愛知県農業への貢献

安心・安全な県産小麦100%のパンや中華麺を作ることができるようになり、県産小麦の需要拡大を図ることができます。

【「農林水産省指定試験事業」および「新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業」で実施した成果です。】