

中華麺に適した小麦粉品質の解明と商品化技術の開発

1 中核機関・研究総括者

(独) 農業・生物系特定産業技術研究機構 作物研究所
藤田 雅也

2 研究期間

2004～2006年度(3年間)

3 研究目的

これまで国産小麦が使われることの少なかった中華麺に適した小麦の利用普及が課題となっている。このため、中華麺に適した硬質小麦の品質特性を明らかにしてより優れた品種・系統を育成するとともに、生産面からは高蛋白化栽培法を、また加工面からその特性を生かした商品化技術を開発する。

4 研究内容及び実施体制

① 小麦粉特性の異なる硬質小麦の育成と品質特性の解明((独)作物研究所、京都大学)

アミロース含量と蛋白質組成の異なる硬質小麦を育成し、これらの品質特性と中華麺適性との関係を明らかにする。

② 中華麺に適した硬質小麦の選定と商品化(東洋水産(株))

中華麺に適した小麦粉品質を明らかにするとともに、国産小麦を使った付加価値のある商品開発を行う。

③ 小麦粉特性の異なる硬質小麦の高蛋白化栽培法の開発(三重県科学技術振興センター)

水田土壌における硬質小麦の栽培特性、品質特性を明らかにし、出穂期追肥などによる中華麺適性を向上させる高蛋白化栽培法を開発する。

5 目標とする成果

中華麺に適した小麦粉品質が解明され、中華麺に適した国産硬質小麦の育成、栽培法の開発が図られ、その特性を生かした商品が開発される。これにより、これまで作付の少なかった国産硬質小麦の作付拡大と利用普及が期待される。