

# 道産小麦でスイーツが作れる！ 菓子用薄力小麦「北見95号」

道総研 北見農業試験場 研究部 麦類グループ

## 1. 成果の概要

- (1) 「北見95号」は北海道初のお菓子用品種です。
- (2) 農業特性は「きたほなみ」並です。

## 2. 成果内容

「北見95号」は「きたほなみ」に比べ、アミロース含量がやや高く、生地物性が弱く（薄力）、スポンジケーキ適性およびクッキー適性が優れる北海道初の菓子用品種です（図1）。

成熟期・子実重は「きたほなみ」と同等です。耐病性・障害耐性は、耐雪性が“やや強”、穂発芽性が“やや難”で、「きたほなみ」と同等です（表1、表2）。

ただし、注意点もあります。日照時間が少ないと低収になる傾向があります。容積重がやや軽いので、赤かび病の防除は適切に実施しましょう。蛋白質含量が高くなりすぎないように、過剰な追肥は避けましょう。

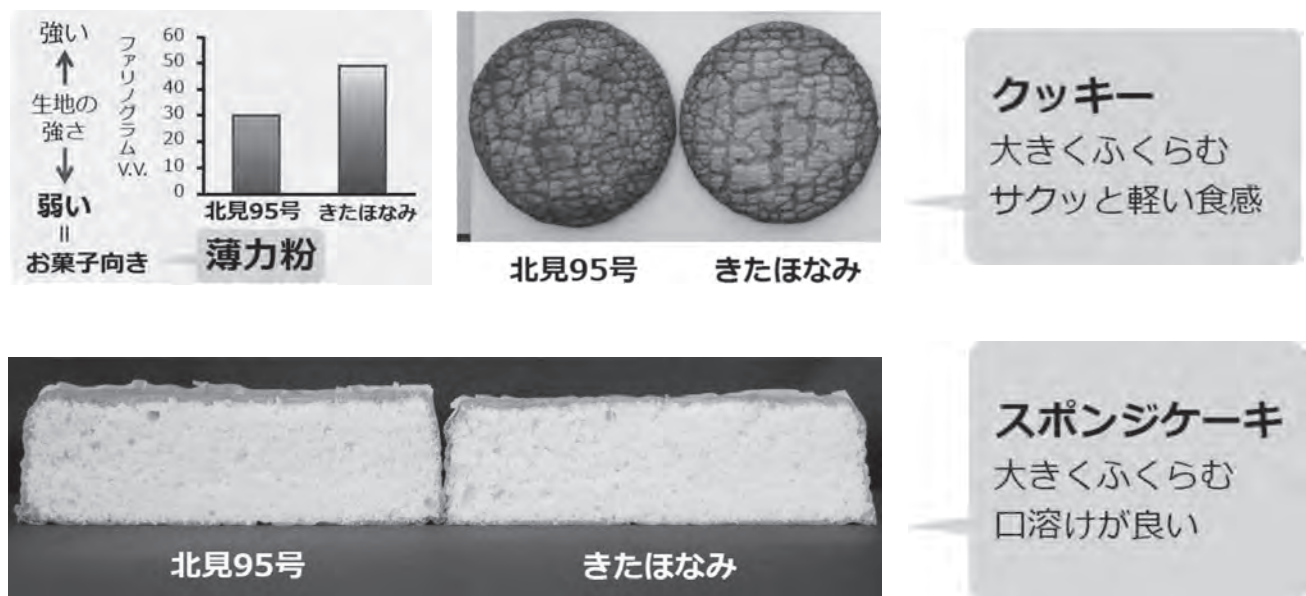


図1 「北見95号」の加工特性