

## 2. 麦茶用六条大麦「さやかぜ」の準奨励品種採用

### 1. 背景とねらい

早熟で、倒伏に強く、麦茶加工適性が優れる六条大麦「すずかぜ」は、登熟期の気象条件の悪い年や湿害を受けやすい栽培条件では、粒厚が薄くなりやすく、開溝未熟粒が発生しやすい。このため、収量および外観品質（検査等級）の低下が問題となっており、これに代わる品種が求められている。

### 2. 成果の内容

- 1) 粒厚が厚く多収で、外観品質（検査等級）が優れ、麦茶の官能評価が良好な「さやかぜ」を「すずかぜ」に代えて準奨励品種に採用する。
- 2) 「さやかぜ」は「すずかぜ」に比べて、成熟期が同時期から1日遅い（表1）。
- 3) 稈長は「すずかぜ」よりやや長いが、強稈であるため耐倒伏性は「すずかぜ」並に優れる（表1）。
- 4) 赤かび病の発生程度は「すずかぜ」と同程度である（表1）。
- 5) 凍霜害には、「すずかぜ」並に強い（表1）。
- 6) 収量は2.0mmの篩では「すずかぜ」よりやや低いが、2.3mmの篩では粒厚が厚いため（図1）減収率が少なく、多収となる（表1）。
- 7) 粒厚が厚く（図1）、充実が良いので、外観品質（検査等級）は「すずかぜ」より優れる（表1）。
- 8) 千粒重は「すずかぜ」よりやや大きい（表1）。
- 9) 子実蛋白質含有率は、「すずかぜ」より0.5%程度高い（表1）。
- 10) 麦茶の官能評価は、「すずかぜ」並に優れる（表2）。

### 3. 普及上の留意点

- 1) 普及対象地域は、標高450m以下の地域であるが（図2）、耐雪性が低いので、積雪量の多い地域は除く。
- 2) 赤かび病抵抗性はやや弱なので、開花期とその7～10日後に防除を行う。

（土地利用研究部）

#### 4. 具体的データ

表1 「さやかぜ」の栽培特性

試験場所 (標高)	品種名	成熟期 月日	稈長 cm	倒伏程度 0~5	赤かび病 0~5	凍霜害 0~5	篩目2.0mm			篩目2.3mm			千粒重 g	蛋白質含有率 %	
							子実収量 kg/a	%	等級	減収率 %	子実収量 kg/a	%			等級
農技セ (224m)	さやかぜ	5/25	81	0.4	0.6	0	56.5	96	1下	-9	51.5	137	1下	32.0	8.0
	すずかぜ(標)	5/24	78	0.8	0.6	0	59.1	100	2中	-36	37.6	100	2上	30.7	7.2
世羅町 (430m)	さやかぜ	6/3	68	0	0	0	47.9	96	1下	-14	41.4	115	1下	30.0	7.0
	すずかぜ(標)	6/3	65	0	0	0	50.1	100	2中	-28	36.0	100	2中	29.8	6.6

注1) データは農技センター2001~2005年産、世羅町2004~2005年産の平均値を用いた。

2) 倒伏程度、赤かび病、凍霜害は、0（無）~5（甚）の6段階評価。

3) 検査等級（各等級を上・中・下に区分）は、広島農政事務所に調査を依頼した。

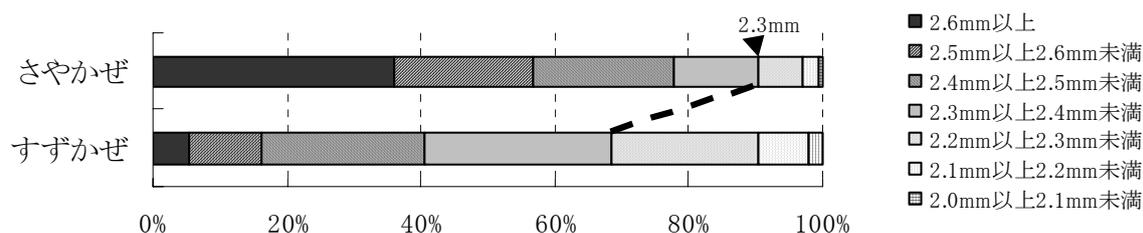


図1 「さやかぜ」の粒厚分布

注) データは、農技センター2001~2005年産の平均値を用いた。

表2 「さやかぜ」の麦茶の官能評価

産地	品種名	色	香り	味	総合
世羅町	さやかぜ	1.3	0.3	0.0	0.0
	すずかぜ	0	0	0	0
	符号検定	**	ns	ns	ns
吉田町	さやかぜ	-0.4	0.0	0.2	0.3
	すずかぜ	0	0	0	0
	符号検定	ns	ns	ns	ns

注1) 供試材料は展示圃2005年産で、県内実需者で砂煎り焙煎した。

2) パネラーは農業技術センターおよび農業改良普及センター職員24名。

3) 官能評価はすずかぜを基準にし、色は-2（淡い）~+2（濃い）、香り、味、総合は-2（劣）~+2（良）の5段階で行った。

4) \*\*は符号検定で2.5%水準で有意、nsは有意差なしを表す。

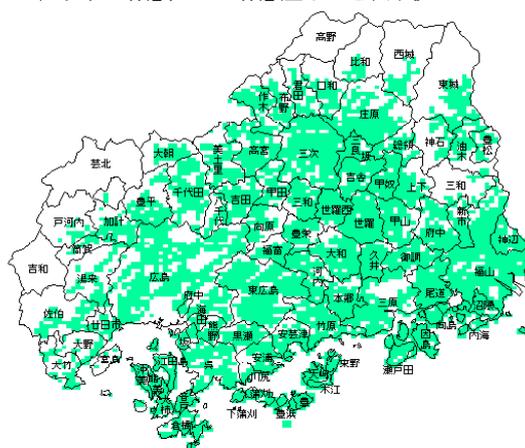


図2 「さやかぜ」の栽培可能地域（標高450m以下）

注) 旧市町村区分図で示した。