

# マーケットニーズに対応した売れる小麦づくり パン用小麦新品種「せときらら」を推奨品種に指定 (農林センター)

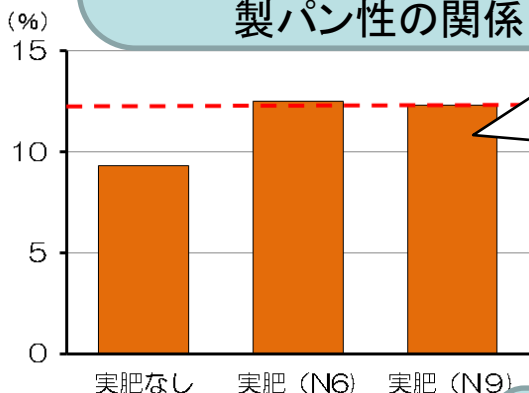
京都府産小麦はこれまで主に日本めん用に使用されてきましたが、実需者からのパン用小麦ニーズを受け、新品種「せときらら」について、府内産地での栽培特性を把握し、品質を高めるための施肥方法を明らかにしました。府の推奨品種に指定して、需要に応じた品質・生産量の確保を目指します。

**背景** 実需者から、学校給食用などパン原料となる製パン性（グルテンの強さや伸展性）に優れた府内産小麦（生産農家37戸、生産面積144ha）の増産要望

**課題等**

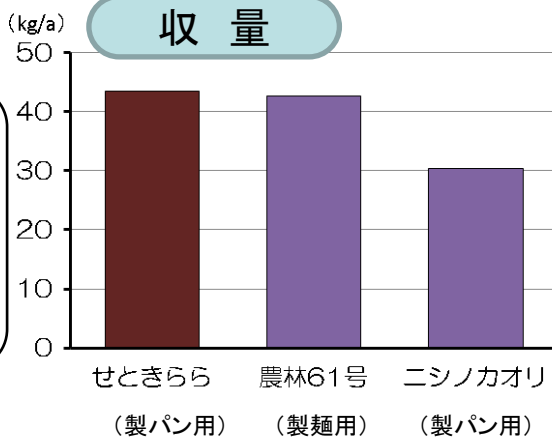
- ・府内の主力品種「農林61号」は製麺用のため、パン原料には適していない。
- ・パン用の品種「ニシノカオリ」は少収で、広域での栽培は難しい。

「せときらら」の実肥の施用と製パン性の関係



タンパク含有率が12%より高いと、ふっくらしたパンになります

収量



## 経営試算

	せときらら (実肥あり)	農林61号 (実肥なし)
粗収入	89,450	77,200
経営費	44,343	42,444
経営者所得	45,107	34,756
収量 (kg/10a)	300	300
等級	一等	一等
試験条件	Bランク	Cランク
畑作物の直接支払い交付金	パン・中華麺用品種 8,490円/60kg	それ以外品種 6,040円/60kg



## 研究成果

- ・収量はパン用小麦の「ニシノカオリ」より約40%多収である
- ・出穂10日後に実肥（窒素(N)6kg/10a）を施用するとタンパク質含有量12%が可能
- ・「農林61号」からの品種転換で経営所得が10アール当たり10,000円程度増加

### ■現状 農林61号

300(kg/10a) × 157(円/kg)=47,000(円)  
 交付金 300(kg/10a) × 6,040(円/60kg)=30,200(円)  
 計(粗収入) 77,200(円)  
 経営者所得: 77,200-42,444(経営費)=34,756

### ■転換後 せときらら

300(kg/10a) × 157(円/kg)=47,000(円)  
 交付金 300(kg/10a) × 8,490(円/60kg)=42,450(円)  
 計(粗収入) 89,450(円)  
 経営者所得: 89,450-44,343(経営費)=45,107

### ■転換後の粗収入の差

45,107-34,756=10,351(円/10a)

### ■府全体での所得向上

10(千円/10a) × 14,400(a)  
 =14,400(千円)

## 今後の展開

実需者の要望にもとづいて、平成30年産から京都府内の小麦品種はすべて「せときらら」に切り替わります。京都府では推奨品種として種子の安定供給に努めます。