

シーズ名	超強力小麦新品種「銀河のちから」と菓子専用小麦新品種「ゆきはるか」	分類：13
所属 / 職 / 氏名	畑作園芸研究領域 / 上席研究員 / 谷口 義則	
キーワード	小麦、新品種、超強力、菓子専用、穂発芽、縮萎縮病	

## どんな技術？

### 一言アピール

「銀河のちから」：穂発芽耐性が強く、製パン適性が高い小麦品種

「ゆきはるか」：ケーキの膨らみが良好な日本初の菓子専用小麦品種

- ◎ 東北地方での栽培に適した、特徴ある小麦新品種です。冬期間の積雪日数（根雪期間）80日以下の地帯で栽培できます。
- ◎ 「銀河のちから」は強靱なグルテンを持っており、ゆきちから等従来の国産パン用小麦より高い製パン適性を持っています。また、グルテンの弱い小麦とブレンドすることで、さらに製パン適性が向上します。
- ◎ 「ゆきはるか」は弱い生地特性を持ち、スポンジケーキの膨らみが良好なため、菓子原料に好適な多収品種です。

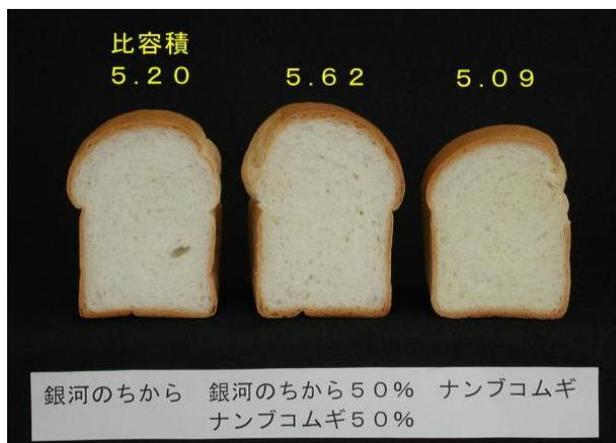


写真1 「銀河のちから」の製パン特性

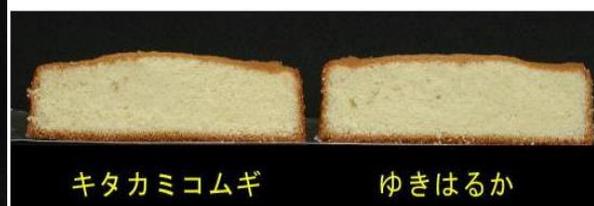


写真2 スポンジケーキの膨らみの比較

## 何に使えるの？

1. 「銀河のちから」は純国産の食パン製造に使えます。
2. 「ゆきはるか」は「キタカミコムギ」にかわるスポンジケーキの製造に使えます。

関連特許	
関連資料等	平成22年度 東北農業研究成果情報