

R7リエゾン-I  
2025年11月12日

# 市場ニーズに応える東北発の小麦品種 ～パン用小麦「夏黄金」と日本めん用小麦「ナンブキラリ」～

農研機構 東北農業研究センター  
畑作園芸研究領域 池永 幸子

NARO

東北研育成の小麦品種

**寒冷地向けのあらゆる用途の品種があります**

**パン・中華麺用**

分類	品種例	特徴
超強力	銀河のちから	生地の力が強く、ブレンド用。
強力	夏黄金	1CWに似た生地物性。様々なパンが製造可能。
準強力	ゆきちから	生地の力がやや弱く、菓子パンやフランスパンに向いている。

**日本めん・菓子用**

分類	品種例	特徴
通常アミロース	ナンブコムギ	しっかりした食感。
やや低アミロース	ナンブキラリ ゆきはるか（菓子用）	粘弹性、モチモチ感を感じる。
低アミロース	ネバリゴシ	より粘弹性、モチモチ感が強い。
もち	もち姫	モチモチした食感。焼くとサクサク感。

# 市場ニーズに応える東北発の小麦品種 ～パン用小麦「夏黄金」～



初夏に収穫期を迎える金色に輝くコムギをイメージ  
地域の繁栄と豊かな食生活への期待を込めた

## 「ゆきちから」との比較

	ゆきちから	夏黄金
根雪期間	100日以下	100日以下
出穂・成熟	やや早	やや早
耐雪性	やや強	中
穂発芽性	中	難
収量性	中	中
縞萎縮病抵抗性	強	強
赤かび病抵抗性	やや弱	中
栽培地域	青森、岩手、山形、 新潟、石川、富山等	宮城、新潟、福島、石川 福井、秋田、山形等



市場ニーズに応える東北発の小麦品種  
～パン用小麦「夏黄金」～



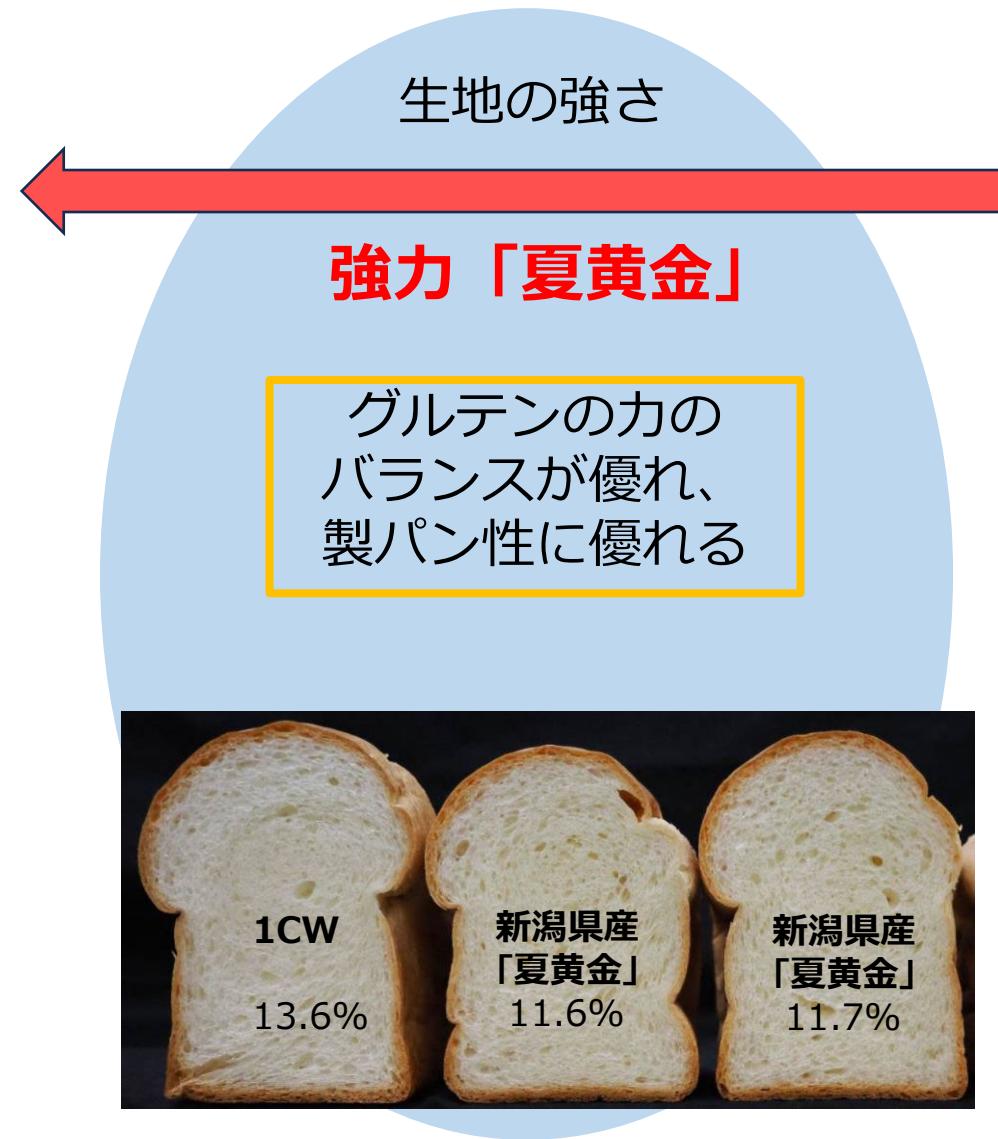
超強力



銀河のちから

ブレンド用

生地の強さ



準強力



ゆきちから

菓子パン  
フランスパンなど

準強力小麦では難しかった食パンの製造も可能に！

# 市場ニーズに応える東北発の小麦品種 ～パン用小麦「夏黄金」～

←河北新報1面

(2022年5月13日)

北海道産「ゆめちから」 50%  
宮城県産「夏黄金」 40%  
宮城県産「シラネコムギ」 10%



宮城学校給食だよりから引用

宮城県

食パン、コッペパンなど  
様々なパンを製造

11月から学校給食用小麦粉パン及びソフト麺に、  
新潟県産小麦粉を使用しています。

2023年11月から学校給食用強力粉に新潟県産小麦粉を30%使用することになりました。パン及び麺類の原料として加工されます。輸入小麦から新潟県産小麦に置き換わる事で地産地消に貢献します。

1980年代には新潟県内で年間約500トンの小麦が収穫っていました。1993年の米の不作を機に小麦栽培は激減して、1997年に収穫がゼロになりました。その後2012年から少しづつ小麦の栽培が行われ、直近

では400トンにまで増えてきました。

現在、新潟県内では新潟市を中心に三条市や長岡市や弥彦村などで小麦が栽培されています。10月に種を蒔き、寒い新潟の冬を乗り越えて育ち、6月に力強い穂が実り収穫を迎えます。品種は「ゆきちから」と「夏黄金」の2種類です。どちらも強力系の品種で製粉すると強力粉になります。



にいがた学校給食だよりから引用

パンとソフト麺に  
新潟県産小麦粉（夏黄金、ゆきちから）を使用

新潟県

# 市場ニーズに応える東北発の小麦品種 ～パン用小麦「夏黄金」～



# 福島県

<https://www.pref.fukushima.lg.jp>

表 東北研における中華麺適性試験成績

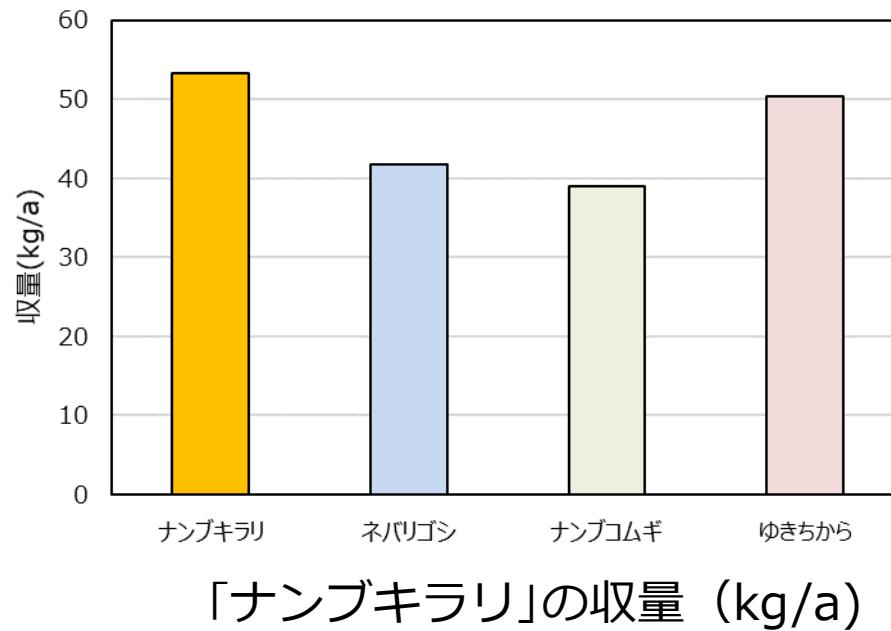
	当日の色(10)	1日後の色(20)	ホシの程度(20)	食感直後(20)	食味直後(10)	食感7分後(20)	合計(100)
夏黄金	7.2	14.5	14.2	15.2	7.6	14.7	73.3
ゆきちから	7.2	14.4	14.1	14.4	7.3	14.2	71.6

ゆであげ直後の食感と食味、7分後食感の点数が高い

**中華麺適性もあり！**

**ご当地ラーメンでの使用拡大中**

# 市場ニーズに応える東北発の小麦品種 ～日本めん用小麦「ナンブキラリ」～



## 「ナンブキラリ」の障害・病害耐性

品種名	耐雪性	穂発芽性	縞萎縮病	赤かび病
ナンブキラリ	やや弱	難	強	中
ネバリゴシ	中	難	強	中
ナンブコムギ	やや強	難	弱	中
ゆきちから	やや強	中	強	やや弱

小麦粉色相が明るい特徴を「キラリ」で表し、「ナンブ」には寒冷地で長年親しまれている「ナンブコムギ」のように広く普及する願いを込めている。

市場ニーズに応える東北発の小麦品種  
～日本めん用小麦「ナンブキラリ」～



「ナンブキラリ」のうどんの官能評価結果（育成地）

	色 (20)	外観 (15)	かたさ (10)	粘弾性 (25)	なめらか さ(15)	食味 (15)	合計 (100)
ナンブキラリ	14.4	11.1	7.2	19.4	12.2	11.1	76.3
ナンブコムギ	12.2	10.5	6.9	17.0	10.7	10.3	67.7
ASW	14.5	11.3	7.3	18.1	11.1	10.6	73.1

池永ら(2024)



黄色がかったきれいなうどん

- ・やや低アミロース品種で、めんの食感が優れる
- ・「ナンブコムギ」と同程度の強い黄色み
- ・「ナンブコムギ」より明度が高い

# 問い合わせ先



## ・窓口

農研機構東北農業研究センター  
研究推進部事業化推進室  
産学連携コーディネーター **船附 稚子**  
TEL 019-643-3481  
e-mail : [jigyoka@ml.affrc.go.jp](mailto:jigyoka@ml.affrc.go.jp)