

## <概要>

「せときらら」はグルテンが強く製パン性に優れます。条件が良ければ、輸入のパン用小麦に近い適性が得られます。アミロース含量がやや低く、もちもち・しっとりとした食感のパンが作れます。また、製粉歩留やミリングスコアが高く製粉性にも優れます。温暖地向けのパン用品種として収量が多く、赤かび病抵抗性や穂発芽耐性に優れるため、安定生産が期待できます。栽培適地は関東以西の平坦地で、山口県で奨励品種として採用されました。



## <留意点>

- ・多収のためタンパク質含有率が低くなりがちなので、品質評価の基準値のタンパク質含有率を得られるように出穂期以降に施用する必要があります。

## <主な特徴> (ニシノカオリと比較)

1. 出穂期は2日早く、成熟期は同程度の早生種である。
2. 穂数は同程度で、穂長は長く、多収である。
3. 穂発芽性や赤さび病の抵抗性は同程度である。赤かび病は同程度だが、山口県の発病程度ではやや強い。うどんこ病には弱い。
4. 千粒量は同程度、容積重はやや高く、外観品質は優れる。
5. 製粉歩留とミリングスコアは高く製粉性に優れる。
6. 蛋白質含有率やファリノグラムの吸水率は低いが、小麦粉生地の高さを指標のパロリメーターバリュウは同程度である。
7. 中種法による製パン試験では、パン比容積やパン評価点が高く、製パン性は「ミナミノカオリ」よりも優れる。山口県産では「ニシノカオリ」よりも優れる。
8. アミロース含有率はやや低く、アミログラムの最高粘度が高く、ブレイクダウンが大きいやや低アミロース小麦である。