

北海道小麦グラフィック

目 次

発刊にあたって
発刊によせて
カラーグラビア
◎執筆者一覧

1. 北海道小麦の歴史

- (1) 小麦の歴史－明治、大正時代～米国からの導入品種が！－ 19
- (2) 小麦の歴史－大正から昭和前半時代～交雑育種が本格化－ 21
- (3) 小麦の歴史－昭和後半時代～良質・多収・安定生産へ－ 24
- (4) 小麦の品種改良－1（国立農試）－一度消えた育種の灯が再開－ 27
- (5) 小麦の品種改良－2（道立農試）－秋まきのめん・春まきのパン用 29
- (6) バイオテクノロジーも小麦品種づくりに貢献－グリーンバイオ研究所－ 32
- (7) 小麦農林61号と日本めん（うどん） 34
- (8) 北海道と春まき小麦－「農林29号」が根幹品種－ 37
- (9) 小麦育種グループに加わって－最先端の機器に驚く－ 40
- (10) 品種登録と利用料－公的品種の開発力はトップクラス－ 42

2. 小麦栽培の環境と生産事情

- (1) 春まき小麦と秋まき小麦－生育日数と生産性－ 45
- (2) 小麦は乾燥地を好む？－北海道は不適地？－ 47
- (3) 道産小麦の主産地と適地－適地と大面積栽培地とは異なる？－ 49
- (4) 転作と麦作振興及び普及－排水対策と蘇った小麦作－ 51
- (5) 小麦の収穫と雨－道産小麦は雨との戦い！－ 55
- (6) 雨害と低アミロ小麦－変化し易い小麦でんぷん－ 57
- (7) 豪州の小麦生産流通事情－平均単収は適地でも150kg－ 59
- (8) 南米の小麦生産事情－大いなる可能性を秘めた大陸－ 62
- (9) 欧州の小麦事情－欧州のパンと日本の小麦－ 64
- (10) カナダの小麦事情－世界の品質管理体制－ 66
- (11) 中東の小麦事情－発祥の地・人類と壮大なロマンが潜む－ 68

3. 品種（銘柄）等

- (1) 戦後の品種改良第1号で、収量を飛躍的に向上－ホクエイ－ 70
- (2) ムカコムギ－安楽死時代を生き抜いた－ 73
- (3) 箸にも棒にもかからないといわれたが－ホロシリコムギ－ 75
- (4) タクネコムギ－パン用品種がしょうゆに好適とは－ 79
- (5) チホクコムギ－美人も欠点ばかりが、でも8.6万ha－ 81
- (6) クリーミイ美人も寝てばかりでは－タイセツコムギ－ 84
- (7) ホクシン－3～4日の早熟が武器で急速に日本の生産量に－ 87
- (8) ハルビカリまで－おいしいパンでも経済性・作りやすさが！－ 90

(9)	ユーザーに大人気、超多収品種「ハルユタカ」も穂発芽には勝てず	93
(10)	春のあけぼのーパン適性が高く、赤かび病に強いが？ー	96
(11)	製パン用小麦のエースになれるかー民間育成品種「春よ恋」ー	98
(12)	オーストラリア産のうどん用銘柄ーASWー	100
(13)	1CWーパンやパスタの原料として世界ーの評価ー	102
(14)	主に菓子用で一部めん配合にーウェスタン・ホワイト(WW)ー	104
(15)	春まき小麦でパン用ーダーク・ノーザン・スプリング(DNS)ー	106
(16)	パン・めんにと広範囲にーハード・レッド・ウインター(HRW)ー	108

4. 小麦の生産振興等

(1)	模範となる農家・集団を表彰ー北海道麦作共励会ー	110
(2)	良質小麦安定生産技術講習会ー道産小麦の生産は講習会の成果ー	114
(3)	大規模栽培試験はー実需の望む品質でなければー	117
(4)	麦の試験研究支援・講習会・栽培啓蒙ー北海道小麦改良協会ー	120
(5)	春まき小麦と秋まき小麦の栽培暦ー小麦栽培早わかりー	123
(6)	講習会四方山話ー青空教室方式(現場)がー一番ー	125
(7)	品種が変われば、田園風景も変わる！ー作柄調査ー	127
(8)	小麦実需先調査ー製粉工場や生協等を訪ねて生産現場へ反映ー	130

5. 小麦とその仲間たち

(1)	秋まき小麦と雪腐病ー先人たちは雪腐病との戦いだったがー	132
(2)	土壤病害ー1ー1年おきに新病害が発生！立枯病、眼紋病ー	135
(3)	土壤病害ー2ー美人薄命の諺は小麦にも通じる？(条斑病、縞萎縮病)ー	138
(4)	麦角病と麦角粒ー猛毒の麦角粒は1粒もダメ、イネ雑草種子にもー	141
(5)	小麦畑のアブラムシー田舎の小さな博物館ー	143
(6)	赤かび病ー菌の毒素産生を巡る真実！(ニバーレ菌は潔白)ー	146
(7)	土壤凍結と小麦ーDゲノムの結合で耐寒性が飛躍的に向上ー	148
(8)	秋まき小麦の窒素施肥改善と収量向上ー効率的な施肥法試験ー	151
(9)	国際穀物穂発芽シンポジウムー網走開催ー	153
(10)	穂発芽研究会ー全国の研究者が参加し、5回のワークショップ開催ー	155
(11)	麦の会ー麦類関係者年1度の親睦会を楽しみにー	157

6. 小麦の生産・流通

(1)	麦の内外価格差ー2.2~2.6倍あるがー	159
(2)	円滑な物流に大きく貢献ー5万トンサイロー	161
(3)	サブ乾燥施設ー役割とメリットの再構築もー	163
(4)	ホクレンの小麦取扱ー農会・北聯・ホクレンへー	165
(5)	なんばんBOOKー我が町の順番早わかり~面積・収量ー	168
(6)	麦類・豆類・雑穀便覧ー面積、収量、流通など早わかりー	170

7. 小麦の用途

(1)	小麦と醤油・味噌ー伝統的食文化の伝承と健康食品的価値ー	173
-----	-----------------------------	-----

(2) 小麦とうなぎ-うなぎ屋さんが道産小麦の規格外を-	176
8. 小麦粉	
(1) 自家製粉時代-一家に1台の挽き臼(石臼)が-	178
(2) 全粒粉(100粉砕で粉質劣る)と60%粉(良質な小麦粉)	181
(3) 製粉事情今昔-石臼からロール式製粉と篩機の発明と匠の技で-	184
(4) 薄力粉と強力粉-用途に応じた使い分けで美味しく-	186
(5) アミログラム・アミロ値-でんぶんの粘度・糊化特性を-	189
(6) フォーリング・ナンバー-簡易にめん適性を判定-	191
(7) グルテン-小麦粉にしかできない働きの源-	193
9. 小麦粉加工品の数々	
(1) うどん-国内産で最も優れた道産小麦!-	195
(2) そうめん-江戸時代から梅雨越しものが風味よし-	198
(3) 冷や麦-製法はうどんと同じ、長径・短径が小さい-	200
(4) これはうまい!"チホクうどん"と"おまち道産"	202
(5) 中華めん「サッポロラーメン」-ご当地ラーメンの元祖-	204
(6) 小麦の品質とお国柄-欧州・豪州では自国産小麦でパン-	206
編集後記	209