

(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－

昭和37年(1962)に交配し、同49年(1974)の登録品種ですから、選び育てたのは前任者の長内チームでした。引き継ぎ時の野帳*には「北見19号」が残っていましたが、黒銹病で試験を中止、相前後して生産力検定試験に上ってきたのが「ホロシリコムギ」などでした。新系統の秋の生育は、葉や莖が立っており、かつ旺盛で、成熟期は淡黄色で枯れ上がりが早く、独特の穂型が印象的でした。

試験場の一連の系統試験に合わせ、道の製粉業界から「新品种」は、事前に品質を調べさせてほしいと言われていましたので、原粒を送り粉の調査をしてもらいました。返事の成績には、各分析値に「めん試験」を付して、いつも落第点になっていました。

しかし、育成する側としては、全国的小麦育種試験地の地域別品質目標¹⁾により、蛋白含量の高い準硬質秋まき小麦を指向していましたので、“めん”についての情報と理解不足もありまして、その重要性を計りかねていました。実際にこの交雑した集団の株の選び方は、1万余株から短・強稈の10%位を個別に収穫し、1株ずつ脱穀し、少量を粉碎して検鏡し、粉の硬質結晶粒子の多い株を選んでいます。この組み合わせでは、蛋白含量の高いものは選べたようですが、質については選べませんでした。「ムカコムギ」は、直接的には「ホクエイ」の粉の色や粘度低下、低蛋白対応ですが、親品種や株の選び方、検定手順などは、準硬質のパン配合用を目標とし、確かに向上しました。たまたま倒伏などで検査等級が落ち、粒質も本来の特性を発揮できませんでした。一時、強稈の輸入品種「イービス」(網走地区の準奨励品種)が導入されましたが定着しませんでした。

「ホロシリコムギ」の蛋白含量は、「ムカコムギ」に近く、質は「ホクエイ」寄りのため、製粉技術者は、蛋白含量の高い中間質小麦群に区分けし、本州内麦の主用途である“めん試験”となったようです。知らないものの厚顔で、あえてパンを焼いてもらいましたが、小さく堅く、焼き色も大きな差のあることを教えられました。また、「ホロシリコムギ」の粒は、外観が黄

白色で色ざめし易く、大粒ですが表皮に小皺が生じたり、粉質は「ムカコムギ」より軟質化に技会²⁾指標には逆行し、気掛かりな品質ではありました。

質の改善点は、粉色と「ホクエイ」の致命傷となった粘度低下が少ないことで、今にも続く道産小麦の課題の一步でした。もう一つの懸念は越冬性でした。「ホロシリコムギ」、の越冬前生育は、葉も茎も立つ直立型で、寒さの厳しい北海道の冬を越すには不利な草型とされていました。花粉親で極強稈の「北海240号」と、その親となる「本系275号」は、ともに典型的な直立型で、十勝、網走では、冬損多・弱とされていました。年次と場所を重ねた試験でも、潜んでいた弱点がどこかで露呈しないかと案じていましたが、これは杞憂でした。

「ホロシリコムギ」が斜網の麦作地、清里町で現地試験をしていたとき、委託農家のお爺さんに、「麦は倒れて穫れない」といわれたのは、記憶に残る言葉となっています。

ポーログ博士が、短・強稈小麦品種を広め、「緑の革命」と称賛されてノーベル平和賞を受けたのが昭和45年（1970）、昭和20年代に米国に渡った「農林10号」は、母本としてワシントン州の「ケインズ」などの品種育成に貢献し、小麦輸入国であるわが国の製粉業界を慌てさせ、CIMMYT³⁾のメキシコ小麦となり、世界の注目を集めました。

「農林10号」や「北海240号」のような極端な素材は、収量が不安定、品質、病害などの欠点が多く、かつ稈長の揃いが悪いという「暴れ馬」で、親には使いづらいのです。ポーログ博士らは、膨大な試験規模と数で制しましたが、長内チームは丹念さで克服し、その労を多とします。なお、赤銹病に強く強稈の「北海240号」は、楠さんが短・強稈の「本育275号」を育成、それに佐々木さんが耐病性を付した系統で、北見支場に移ってようやく品種に仕上げられ、戦後の北海道小麦育種そのものの所産ともなりました。

昭和46年（1971）に稲転政策が始まり、3年後に麦生産振興対策を施行、同年「ホロシリコムギ」が誕生しました。5年後の昭和53年（1978）の道内小麦作付面積は、4万2千700haと同49年（1974）の2.8倍、内1万1千ha（約26%）は転換畑とされています。このころ、急激に生産量が増加する道産小麦に対して、製粉業界からは「箸にも棒にも掛からない小麦」という悪

評をいただきながらも、昭和56年（1981）には、小麦面積が10万6千ha（稲転率38.5%）と増加し、「ホロシリコムギ」が実にその83%の8万7千haに達し、稲転、畑作農家とも小麦の主要品種としての、一応の役割を果たしたものと思われます。

昭和56年（1981）に「チホコムギ」が品種となり、「ホロシリコムギ」が年々作付面積が減少していく平成4年ころには、国産小麦原料の「ホロシリコムギ」パンとか、即席めんには欠かせない小麦とも言われましたが、需給の減退で平成10年には往時の1/23の3千400haとなりました。

近年のように、北海道が国産小麦の主産地となるに至っては、品質の甘えは許されません。また、「ホロシリコムギ」の稈長は100cm余と長く、莖葉も大柄です。稈重に対する子実重の割合は、「ムカコムギ」の76%⁴⁾に対し、「ホロシリコムギ」は63%と低くなっています。同化能率や子実の生産効率の増進と、製粉、加工への適性向上などと、道産小麦への問題提起をした品種でもありました。

野帳*：農業試験場で、試験ほ場を調査するときに、各種の調査事項を記録する小型のノートを「野帳」と呼び、研究員にとっては大切な調査記録用ノートです。

地域別品質目標¹⁾：北海道農業技術研究史（北農会）(1968)

技会²⁾：農林水産省 農林水産技術会議

CIMMYT³⁾：国際とうもろこし・小麦改良センター

「ムカコムギ」の76%⁴⁾：農作物優良品種の解説、道立農試資料第9号（1979）

<尾関 幸男>



成熟前のホロシリコムギ（左）とタイセツコムギ（右）