

(4) タクネコムギーパン用品種が醤油に好適とはー

タクネコムギは、1974年（昭49）に「ホロシリコムギ」と一緒に新品種に登録されました。育成したのは、北海道立北見農業試験場で、早生品種の育成を目的に、「東北118号」を母親とし、「北系221」を父親として交配された組み合わせから選抜されました。

このときの育成場の育種戦略は、折しも小麦の作付増加が著しい時期にあって、中生品種の「ホロシリコムギ」と、組み合わせることで作付けすることによって、収穫・乾燥機の有効利用と雨害の危険分散を図ることにありました。早生品種としては、古くからの「改良伊達早生」という品種がありましたが、耐寒・耐雪性に不十分のため、栽培は道南の伊達地方に限定され、200ha程度の作付がなされているだけでした。この「改良伊達早生」との比較では、成熟期で1～2日遅いことを除けば、耐寒・耐雪性、耐倒伏性、収量性など全ての栽培特性で優り、全道一円に栽培可能な初めての早生品種でした。

しかし、組み合わせの片親に、東北の系統が用いられていたことから、その後の種子増殖過程では、思わぬ障害にも直面しました。いわゆる異型問題で、府県品種によく見られるアウトクロス（他品種の花粉と雑交すること）によって、種子の混じりがひどくなる現象でした。この異型除去に、かなりの期間、関係者の手を煩わせたことが心に残っております。

以上のように種子の増殖課程では、問題の多かった品種ですが、実際の農家栽培では、育成場の期待通りの特性が発揮され、作付面積も、当初の普及見込み面積2,600haを大きく上回り、収穫・乾燥機械の効率的利用と雨害回避に、大きな役割を果たした時期がありました。しかし、1975年（昭50）頃からの急速な作付増加によって、全国に占める道産小麦の作付面積・生産量のシェアが、50%を越える段階になりますと、道産小麦の品質問題がクローズアップされてまいりました。すなわち、“国産小麦の主用途である日本めんに対する加工適性が低く、生産量が多すぎて混ぜものとして使い切れず、限度を越えて配合すると製品（生めん、乾めん）の品質を低下させてしまう”というものでした。道産小麦に対する悪評は、製めん用品種の「チホ

クコムギ」が開発された1981年（昭56）まで続くことになりませんが、この中で、「タクネコムギ」は、種子中の蛋白含量が高いことから、当初期待していなかった醤油醸造用としての需要が多くなり、常に生産を上回る買い受け希望が、寄せられるようになってきました。

小麦が、なぜ醤油用なのかとの疑問もあろうかと思いますが、醤油は、大豆タンパク質と小麦のタンパク質とを併せて原料としています。小麦に求められる第一の特性は、蛋白含量が多いこと（13%以上）が求められます（業界共通の要望）。高蛋白が求められる点では、パン用品種と共通した要件と言えます。その他の特性については、製品の収率や製品の色合い（ペントース含量）・風味などの、品質に対する影響などメーカー毎にいろいろ出されておりましたが、各社に共通する基準化すべき特性が、明確に把握できにくい状況にありました。いずれにしても、「タクネコムギ」は、具体的に道内の大手工場から、是非使いたいと、ラブコールされている品種なのです。

しかし、その後「チホクコムギ」や「ホクシン」など、中生品種の収量水準が上昇するにつれ、早生ゆえの低収性は如何ともしがたく、次第に作付面積が減少し、補助金を出して生産の増加を図ろうとする生産関係者の努力も効果がなく、今ではわずか650haの作付を残すだけとなっています。

＜佐々木 宏＞



成熟前のタクネコムギ（左）とチホクコムギ（右）