

(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

「ハルユタカ」は、昭和60年に道立北見農試が育成した春まき小麦品種で、春まき小麦の作付面積を、一気に拡大した立て役者です。それまでの春まき小麦「ハルヒカリ」は、茎が長いので倒伏し易く、低収のため、作付けが低迷していました。「ハルユタカ」は、別々の交配後代を、更に掛け合わせる「複交配」*と呼ばれる手法で育成されていますので、親は4品種あり、そのうち3つの小麦は、国際育種センターがあるメキシコの系統で、残りの1つは「ハルヒカリ」です。

「ハルユタカ」は、「ハルヒカリ」より20センチ以上茎が短く、多肥栽培でも倒伏しにくく、多収となりました。この茎の長さが短くなる、「短稈化」をもたらしたメキシコ系統の矮性遺伝子は、元をたどれば日本の「農林10号」に由来するものです。「農林10号」は、「緑の革命」と呼ばれ、世界各国の小麦収量を、飛躍的に伸ばした原動力の品種です。北見農試では、この小麦の国際育種センターとの連絡試験を行っており、これらのメキシコ小麦を導入しました。戦後流出した日本の遺伝資源が、海外で評価され、日本に再び還ってきたということになります。

「ハルユタカ」は、デビュー3年後の昭和63年には、作付面積が9千haに急増し、「ハルヒカリ」に完全に取って替わり、当時、北海道の奨励品種に認められていないまま、作付けが広がっていた府県品種の「農林61号」をも駆逐しました。一時、条件が良ければ秋まき小麦の収量に匹敵する多収性は、「もう秋まき小麦はいらない」と言う農家が出るほどでした。また、春まき小麦には、冬を越す秋まき小麦と違って、「雪腐病」という病気に冒される心配がありません。また、「ハルユタカ」は、「うどんこ病」、「赤さび病」という小麦の、主要病害に強いという長所もありました。

品質面では、秋まき小麦と比べて、蛋白含量が高い春まき品種ですので、製パン用が主用途となりますが、製パン適性は、最高品質を誇るカナダ産の血を引く、「ハルヒカリ」に一步譲ることになります。しかし、国産小麦の中では、トップクラスの製パン性であることには変わりなく、特に近年、

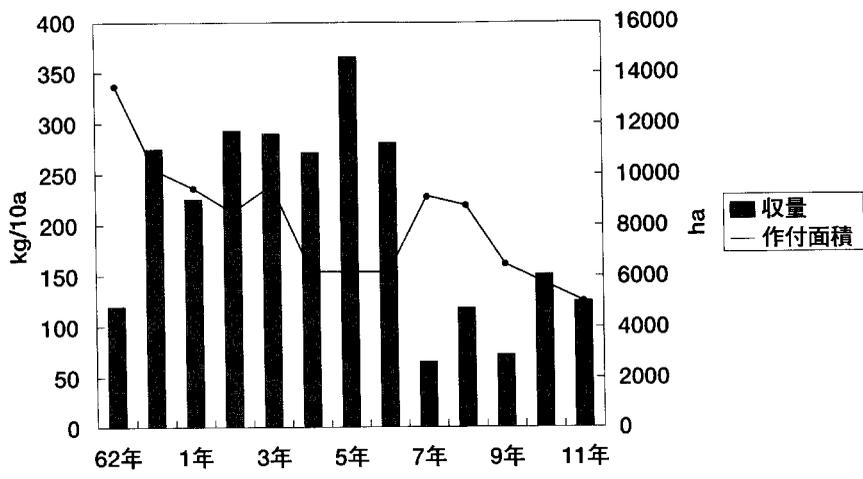
「ハルユタカ」小麦粉使用を、セールスポイントにしたパン屋さんが増え、需要が増えています。外国産小麦のポストハーベストに対する不安から、国産小麦に追い風が吹いている状況ですが、パン屋さんの作り方の工夫に負う部分も大きいと思われます。また、ラーメンに加工するという需要もあります。ラーメンは小麦粉に「かん水」という添加物を加えて作りますが、試験で「ハルユタカ」ラーメンを作ると、化学反応でとんでもない^{めん}麺の色になってしまいます。実際に「ハルユタカ」ラーメンを作っている業者さんの、作り方を知りたいところですが企業秘密でしょう。この他にも、醤油用の需要も大きいものがあります。醤油というと大豆が真っ先に思い浮かびますが、原料として小麦も大豆と同量使われます。醤油用には高蛋白の小麦が望ましいということがあり、ここにも「ハルユタカ」に対する相当量の需要が潜在します。この他にも「ハルユタカ」の名前を冠したお菓子なども作られ、さながら「ハルユタカ」ブランドの感すらあります。

こんな消費者、メーカーから引っぱりだこの「ハルユタカ」ですが、実際、平成12年産「ハルユタカ」の購入希望数量は、販売予定数量の3倍に上っています。ところが作付面積は減り続け、平成11年度は5千haを割り込み、最盛期の半分になっています。この原因は、商品となる規格内収量が、近年極端に下がったため、農家の作付意欲が減退したことによります。その第一の原因は、収穫時期の降雨による「穂発芽」の発生にあります。

春まき小麦の収穫時期は8月ですが、このころは3日に1回以上の確率で雨の降る時期です。収穫直前の小麦が雨にあたりますと、子実粒が発芽を始めてしまうことがあり、この現象を「穂発芽」と呼んでいます。が、「ハルユタカ」は穂発芽を起こしやすい品種でした。この他に「赤かび病」という、穂がピンク色になるカビの一種による病気に弱く、また、病原菌の性質が変わったせいも、本来強かったはずの「うどんこ病」にも罹病するようになりました。需要はまだまだ根強いのですが、「ハルユタカ」にも選手交代の時期が近づいてきたようです。

複交配*：(Siete Cerros×Pal 1) × (Tob-8156(R)×ハルヒカリ)

<前野 眞司>



春まき小麦の収量と作付面積の推移（昭和62年～平成11年）



出穂後のハルユタカ