

(14) 主に菓子用で一部めん配合に －ウエスタン・ホワイト（WW）－

アメリカの軟質白粒秋まき小麦銘柄です。アメリカ太平洋岸北西部のワシントン、オレゴン、アイダホの諸州で主に生産されるホワイト・ホイト（白小麦）のうち、ソフト・ホワイト（SW）とホワイト・クラブ（WC）の両者が混合されたものをウエスタン・ホワイト（WW）とといいます。日本に毎年約100万トン輸入されているほか、アジア各地にも輸出されています。

WWは、蛋白含量が低く、また、グルテンの質が弱いので、日本では主として菓子用粉原料小麦、あるいはめん用粉配合原料として使用されています。菓子用原料としては、WW中のホワイト・クラブの比率が高く、安定していることが重要と考えられていますが、現在は20%程度です。ホワイト・ホイト構成品種は、他の多くのパン用小麦と同様に、染色体が42本の普通小麦（*Triticum vulgare*）ですが、ホワイト・クラブ構成品種は、クラブ小麦（*Triticum compactum*）という種に属し、普通小麦とは植物学的に異なります。そのためかホワイト・クラブは、アメリカ小麦中最も蛋白含量が少なく、グルテンも柔らかで菓子用粉原料としては、ホワイト・ホイトに優れますが、生産量が少ないため、ホワイト・ホイトと混合されて輸出されており、単独で加工に使用することはありません。

ホワイト・クラブは、オレゴン州のコロンビア川沿いの地域と、ワシントン州ではダグラス、リンカン、アダムス、ワラワラなどの郡で生産され、年間降水量が250～400mmの地域が適しているとされています。Rely、Moro、Rohde、Hyak、Tresなどといった品種がその構成品種です。

一方、ホワイト・ホイトは、ホワイト・クラブより降水量の多い地域が適しており、年間400mm以上のところで生産されています。昔は、Gaines、Nugaines、Hyslopが有名でしたが、現在はMadsen、Eltan、Stephansが主力品種となっています。

これら二つの銘柄は、ワシントン州のバンクーバーやオレゴン州のポートランドなどに別々に運ばれ、港で混ぜられてWWという輸出専用の銘柄となります。WWは、以前からワシントン州のワラワラ地区に、多く生産された

小麦が使用されたことから、昔は白ワラ、またはワラワラと呼んでいました。

は種期は9月から10月で、5月下旬～6月にかけて出穂し、収穫は、7月下旬に始まり、8月いっぱいではほぼ完了します。WWは、白小麦であるため、穂発芽（立毛中に芽を出してしまう現象）に弱く、収穫直前に雨が降り続きますと、でんぷん分解酵素の α -アミラーゼ活性が高まり、品質が著しく低下してしまいます。そのため、生産や流通段階などで、品質の悪い小麦が混ざらないように、特別の配慮が行われています。

< 桑原 達雄 >