

(15) 春まき小麦でパン用 － ダーク・ノーザン・スプリング (DNS) －

アメリカのパン用春まき小麦銘柄ハード・レッド・スプリングの中で、硝子率75%以上（蛋白含量で14%程度）のものを言います。硝子率25～75%ものはノーザン・スプリング、硝子率25%以下のものはレッド・スプリングと言って区別しています。

この小麦は、カナダに近い北部グレート・プレーンの標高500～1,500mの乾燥地帯、ノース・ダコタの全域とそれに隣接するモンタナ、サウス・ダコタ、ミネソタ諸州の一部で生産されます。カナダの春まき小麦地帯と陸続きですから、両者で共通に作付けされている品種も多いこともあって、パン用原料としては、カナダ産の春まき小麦と並んで高く評価されています。しかし、カナダの1CWと比較しますと、作付け品種や流通が自由である反面、良質なものは国内消費に向けられる傾向があること、カナダのように品質の規制が厳しくないことから、異種の混入など夾雑物が多いこと、などから品質の安定供給にやや問題があるとされています。我が国ではカナダ産の1CWと組み合わせ、パン用粉原料として使用されています。

生産量は、アメリカの小麦総生産量の20%程度で、日本では毎年80～85万トン程度、主にモンタナ産のDNSが輸入されていますが、ワシントン州のバンクーバー、オレゴン州のポートランドなどの港まで、貨車で輸送され船積みされます。

DNSの構成品種は、少し前までノース・ダコタでは、Fortuna、Thatcher、Manitou、Era、モンタナでは、Waldron、Lark、World seed 1809、Chris、Era、Manitou、Fortuna、などでしたが、現在ノース・ダコタでは、2375が5割を占め、二、三位のGrandin、Butte86は減少傾向にあります。現在まだ少ないのですが、Russ、AC Domain、Kulinなどが今後増加すると予想されています。また、モンタナでは、一位のAmidonが減少しつつあり、McNealが急速に増えて二位になりました。そのほか、Westbred Rambo、Gradinなどが栽培されています。

は種は、4月中旬から始まり5月いっぱい行われます。6月中旬～7月が

出穂期間で、収穫期は、8月上旬から始まり9月上旬に最盛期を迎えます。

< 桑原 達雄 >