

多収で容積重が重くルチン含量が高いソバ品種「キタミツキ」

石黒 浩二

農研機構 北海道農業研究センター 畑作物開発利用研究領域 資源作物グループ

1. はじめに

北海道のソバ作付面積は、ソバが水田転作作物として導入されるようになったことから、1989年（平成元年）の4,930haから2019年（令和元年）には2万5,200haへ拡大した。2019年の北海道のソバ生産量（1万9,700トン）は全国の47.8%を占め、北海道のソバ生産の作柄が国産ソバの供給に大きな影響を与えている。現在の主力品種「キタワセソバ」は、北海道のソバ作付面積の約9割にあたる約2万1,000haで栽培されている。しかし、単収は漸減傾向であり、今後も北海道ソバの生産を維持し、さらには国産ソバの自給率（20.9%、2018年度）を向上していくためには、より生産性の高い品種が必要である。また、経営所得安定対策における、農産物検査規格の改正（2015年度）で、ソバは容積重に応じた等級格付けとなり、容積重が従来以上に重要視されるようになった。以上の理由により、実需者や生産者から多収かつ高品質（高容積重）の品種が求められている。

2. 育成の経過

「キタミツキ」は農研機構北海道農業研究センター（芽室研究拠点）において、多収で高品質なソバ品種の開発を目標として育成された。2004年に網走内において「レラノカオリ」の初期世代である「端野43」と「キタワセソバ」を交配し、種子親である「端野43」の11個体から種子を得た。2006年に採種量の多かった2個体より2系統を養成し、2007年に1系統を選抜した。2008年に小規模生産力検定試験、2009年から2011年に生産力検定予備試験、2012年から「北海14号」として生産力検定試験を実施した。同時に、2012年から北海道立総合研究機構中央農業試験場（2015年からは北海道農業研究センター（札幌））において系統適応性試験、2013年から深川市および旭川市（2015年から

は幌加内町）において地域適応性試験を実施した。その結果、「キタワセソバ」よりも多収で容積重も重く、ルチン含量が高いなどの優秀性が確認された。2015年に「キタミツキ」と命名し種苗法に基づく品種登録申請を行い、2019年に登録された。2020年1月に、北海道の優良品種に認定された。

3. 品種の特性

生態型は北海道に適する“夏型”であり、伸育型は“無限”，草型は“直立・短枝型”である。開花期および成熟期は「キタワセソバ」よりやや遅い（表1）。草丈は「キタワセソバ」よりやや高く（写真1）、倒伏程度は「キタワセソバ」と同等である。子実重は「キタワセソバ」より20%重く、容積重は「キタワセソバ」



写真1 「キタミツキ」の草姿（中央）
左は「キタワセソバ」、右は「レラノカオリ」

石黒：多収で容積重が重くルチン含量が高いソバ品種「キタミツキ」

表1 「キタミツキ」の特性一覧

品種名	開花期 (日)	成熟期 (日)	草丈 (cm)	第一次 分枝数 (本)	倒伏 程度	子実重 (kg/10a)	標準比 (%)	容積重 (g/L)	千粒重 (g)	製粉 歩留 (%)	検査 等級	ルチン 含量 (mg/100gDW)
キタミツキ	7.12	8.20	105	2.6	1.3	170	120	599	29.2	72.0	1.3	24.1
キタワセソバ(標準/対照)	7.11	8.18	103	2.6	1.2	142	100	588	29.2	71.2	1.7	20.0

北海道農業研究センター（育成地）における生産力検定試験（2012～2019年、標準播種）の平均値。

倒伏程度：無0～甚5。

容積重：磨きをかける前の値。

検査等級：新規格で評価した2017～2019年の平均。

表2 実需者による食味評価結果

項目	A社		項目	B社		項目	C社	
	キタミツキ	キタワセソバ		キタミツキ	キタワセソバ		キタミツキ	キタワセソバ
色	2.5	2.0	色	14.7	14.0	色(緑味)	5.5	5.0
香り	2.1	2.0	香り	14.2	14.0	香り	5.0	5.0
味	2.1	2.0	味	14.0	14.0	味	4.9	4.9
食感	2.1	2.0	かたさ	13.5	14.0	かたさ	4.8	5.2
そばらしさ	2.2	2.0	そばらしさ	13.7	14.0	弾力	5.0	4.9
製麺性	2.3	2.0	合計	70.1	70.0	滑らかさ	4.9	5.0

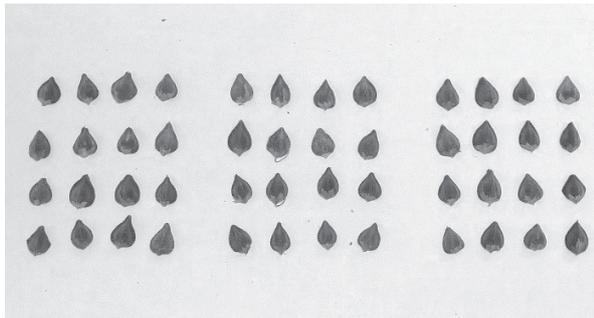


写真2 「キタミツキ」の子実（中央）
左は「キタワセソバ」、右は「レラノカオリ」

より重いため上位等級になりやすい（表1）。千粒重は「キタワセソバ」と同程度であるが、粒径はやや小さい分布を示す(写真2)。製粉歩留は「キタワセソバ」と同程度であり、ルチン含量は「キタワセソバ」より高い（表1）。麺の評価は「キタワセソバ」と比べて、

色や製麺性がやや優れ、味は同程度である（表2）。

4. おわりに

「キタミツキ」は収量性が高く、容積重は重く、ルチン含量が高い特徴を有する。実需者による麺の品質評価では、色や製麺性が高く、味は「キタワセソバ」と遜色がない。

このことから、「キタミツキ」を「キタワセソバ」に置き換えて普及することにより、安定生産や生産者の収益増加が図られ、北海道および国産ソバの生産振興に貢献することが期待される。普及面積は当面6,000haの見込みであるが、全道一円に普及することを望む。

〒082-0081 北海道河西郡芽室町新生南9線4

(いしぐろ こうじ)



多収で容積量が重くルチン含量が高いソバ新品種「キタミツキ」