

新 品 種 の 特 性

作物名	大麦	系統名	とうさんかわもち とう 東山皮糯109号	育成場	農業試験場
-----	----	-----	-------------------------	-----	-------

【品種特性の概要】

- もち性品種で、麦ごはんにすると、もちもちした食感になる。
- 「大麦β-グルカン」*1が多く含まれる。
- 精麦の白度が「シュンライ」*2よりも高く、実需者（精麦業者）の評価が高い。
- 粉質で、「シュンライ」に比べ硝子率*3が低いため、品質評価の向上が期待できる。
- 稈長・穂長は「シュンライ」より長いが、倒伏しにくい。収量性は「シュンライ」と同等。その他の特性についても「シュンライ」とほぼ同等で、「シュンライ」の栽培基準で栽培できる。

【対象品種との比較】特性一覧（抜粋）

系統名・品種名	東山皮糯109号	シュンライ (標準)
播（まき）性の程度	I～II	I～II
出穂期	5月2日	5月1日
成熟期	6月10日	6月10日
稈（かん）長（cm）	90	85
穂長（cm）	4.9	4.4
穂数（本/m ² ）	437.0	451.0
粒の形	やや長	やや長
粒の大小	やや大	大
もち・うるちの区別	もち	うるち
耐倒伏性	強	強
耐寒性	やや強	やや強
耐雪性	強	やや強
子実重（kg/a）	69.5	70.4
対標準比率（%）	99	100
容積重（g）	709	717
千粒重（g）	37.2	39.3
原麦粒の見かけの品質	中の中	中の中
硝子率（%）	46.5	74.6
55%とう精時間（分：秒）	13：15	11：11
精麦白度（%）	48.0	45.9
アミロース含量（%）	3.2	24.6
β-グルカン含量（%） （55%とう精麦）	7.5	3.9

※1：大麦β-グルカン

人体に良い影響を及ぼす機能性成分として研究されている水溶性食物繊維の一つ。

※2：シュンライ

長野県の大麦主力品種の一つ。うるち性品種。

※3：硝子率

子実断面の透明感がある部分の割合。硝子率が高いと品質が低下する。



左：東山皮糯 109号 右：シュンライ

【命名上の留意点】

- 1 もち性、精麦の白度が高いこと等をPRできる名称を希望。
- 2 地名を含まない名称を希望。



60% とう精粒（26年・松本産）（左：東山皮糯109号 右：シュンライ）