

さぬきうどん用小麦「さぬきの夢 2009」の育成

香川県農政水産部 農業経営課 藤田 究
香川県農業試験場 作物・特作部門 小野 茜

1. 香川県とうどん

香川県におけるうどんに関する最も古い記録は、約 300 年前の元禄時代に描かれた「金毘羅祭礼図」と呼ばれる屏風絵とされている。この絵の中にうどん屋が描かれており、香川県は古くからうどん作りが盛んでよく食べられていたと考えられる。また、1713 年に出版された「和漢三才図会」では「讃州丸亀の産を上とす。饅頭として色白し…」とあり、讃岐産小麦が良質であったことがうかがえる。また瀬戸内海沿岸では製塩業が発達して塩が生産され、小豆島では醤油が製造され、瀬戸内海ではカタクチイワシがとれ、良質の煮干し（いりこ）が作られた。このように香川県ではうどんの原料およびその副材料がすべて揃い、これらの産業を背景にしてさぬきうどんが育まれてきたといえる。

このため、香川県人はうどん食が多く、1998 年の香川県の調査結果によると、一人当たりうどんの年間消費量は、男性で 310 玉、女性で 149 玉であり、平均 230 玉であった。成人男性はほとんど毎日 1 玉食べていることになる。また、2011 年の総務省の家計調査においても 1 世帯当たりの「うどん、そば」の支出額は、高松市が全国 1 位となっており、人口 1000 人当たりの「うどん・そば店」の事業所数も香川県は全国 1 位である。

2. 香川県における小麦の生産

香川県の小麦は、昭和時代の前半まではおおよそ 1 万 ha 程度で作付けされ、3 万 t 程度の生産があった。しかし、1963 年と 1970 年の不作で農家の生産意欲が減退し、あわせて高度経済成長という時代背景により、麦の生産意欲が減退し、作付面積が激減した。この頃まではさぬきうどんは県産小麦でまかなわれていたが、不足する原料を補うように外国から小麦を輸入するようになった。1973 年には 326ha まで減少し、麦は安楽死するとさえいわれるようになった。こうしてさぬきうどんはいつしか原料のほとんどを ASW(オーストラリア産小麦)が占めるようになり、県産小麦はその増量材に過ぎなくなってしまった。

3. さぬきうどん用小麦の品種開発

香川県のうどん業界は、さぬきうどんを外国産小麦で作らざるをえない状況を嘆き、県産小麦でさぬきうどんを作りたい、という要望が出されるようになった。これを受け、香川県農業試験場において 1991 年よりさぬきうどん用小麦品種の開発を開始した。半数体育種法により交配から 8 年という短期間で 2000 年に「さぬきの夢 2000」を育成した。本品種は従来の小麦品種に比べてうどんの色が良く、もちもちした食感、地粉特有の味と香りが優れており、日本めん用としては国内で最も高い価格で取引される等、さぬきうどんのブランド化にも大きく寄与した。

その後、「さぬきの夢 2000」の優れた特徴を維持しつつ、弱点とされる収量性や脱粒性等の改良、さらに加工適性の向上を目指した新たなさぬきうどん用小麦品種の開発に取り組んだ結果、「さぬきの夢 2009」を育成した。

4. 「さぬきの夢 2009」の育成

「さぬきの夢 2009」は、「香育 1 号」と「関東 120 号」を人工交配して育成した品種である。2009 年 11 月に本県の奨励品種に採用するとともに品種登録出願し、2012 年 7 月に品種登録され

た。

「さぬきの夢 2009」の出穂期は「さぬきの夢 2000」より 2 日程度早く、成熟期はほぼ同等である。「さぬきの夢 2000」が穂数型品種であるのに対し、「さぬきの夢 2009」は穂長が長い穂重型品種である（写真）。このため収量性は高く、1～2 割程度多収である。さらに「さぬきの夢 2000」で問題となっていた脱粒性は改善されている。

製粉性については、ビューラーテストミルによる製粉歩留は「さぬきの夢 2000」より高く、B/M 率は低く、製粉適性はやや優れている。

デンプンの糊化特性は「さぬきの夢 2000」と同様、最高粘度およびブレイクダウンが大きく、うどんの食感が滑らかでかつ適度な硬さがあり、さぬきうどん用として適している。アミロースタイプとしては、「やや低アミロース」に属する（表）。

うどんの官能審査の結果では、色は白く冴えており、滑らかで粘弾性があり、味・香りが良く、食味評価は全ての項目において「さぬきの夢 2000」より優れる。

グルトマチックシステムでグルテンインデックスを測定した結果、「さぬきの夢 2009」は「さぬきの夢 2000」と ASW のほぼ中間であり（図）、グルテンの強さは ASW にはおよばないものの、「さぬきの夢 2000」より強い。このため、生地物性は良好であり、製麺作業性は優れ、うどんのコシが強い。これは低分子グルテニンサブユニットの遺伝子型が *Glu-B3g*（近畿中国四国農業研究センター池田達哉氏による）であることによると推定される。

5. さぬきの夢ブランド

香川県農政水産部農業生産流通課が事務局となって「かがわ農産物流通消費推進協議会」を組織し、その専門部会である「さぬきの夢」推進プロジェクトチームの中でブランド化の推進と定着に向け、さぬきの夢こだわり店、さぬきの夢ラリー、さぬきの夢うどん技能グランプリ等の様々な取り組みを行っている。なお、「さぬきの夢 2000」および「さぬきの夢 2009」は品種名であるが、これらを使用したうどんについては「さぬきの夢」という商標登録を取得している。

昨年、香川県が「うどん県」に改名したという PR で話題となったが、今年は「うどん県、それだけじゃない香川県」というキャッチフレーズで今や「さぬきうどん」は香川の魅力を伝える広告塔となっている。

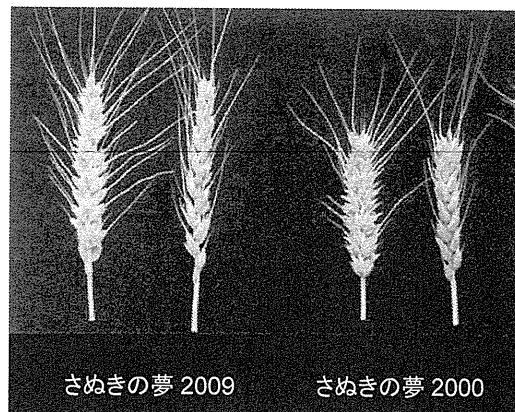


表 アミロース分析結果(2009年産、60%粉)

品種名	アミロース含有率%	アミロースタイプ
農林61号	26.9	普通アミロース
さぬきの夢2000	25.7	やや低アミロース
さぬきの夢2009	23.6	やや低アミロース
チクゴイズミ	20.9	低アミロース

注) Julianio による方法により測定

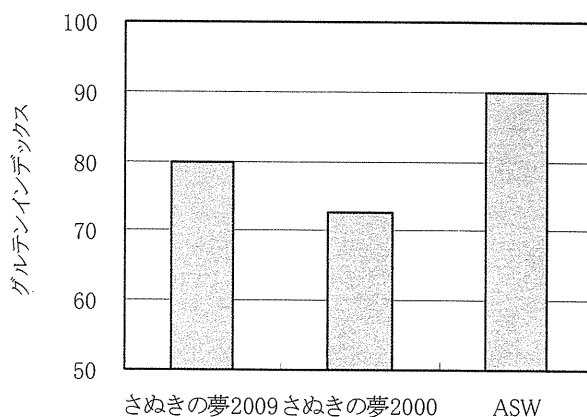


図 グルテンの強さの比較

注) 2004～2006年産の3ヵ年平均。ビューラーテストミルで製粉した60%をグルトマチックシステムで測定した。グルテンインデックスが大きいほどグルテンが強いことを示す。