



# 県産小麦の製パン適性

専技情報

専門技術員 生田 千枝子

国産小麦は、古くからうどん等への利用が多く、これまで製めん適性による小麦の品質評価が行われてきました。しかし、最近は消費者ニーズもあり国産小麦を使ったパンや菓子への要望が高まっています。今年度からしまねの味開発指導センターと共同で取り組んでいる県産小麦の製パン適性について紹介します。

## 島根県産小麦の生産状況

県産小麦の作付面積は、平成13年58ha、14年115ha、15年127haと増加傾向にあります。品種割合（H14年）を見ると‘農林61号’が81%、次いで‘シロガネコムギ’が3%となっています。

## 県産小麦の製パン適正

県産‘農林61号’‘南部小麦’‘シロガネコムギ’‘ふくさやか’の4品種と市販強力粉（輸入小麦）でパンを試作した結果が、図1のとおりです。

県産小麦のパンは、市販強力粉に比べて全体的にふくれが悪く、キメが荒く、また断面の色が着色していました。

小麦粉は表1のように分類されますが、これによると県産小麦は、ほとんど中力粉

に分類され、同一品種でも産地やほ場によってタンパク質含量の差がみられます。また品質のばらつきも多いようです。

パン用小麦のタンパク質含量が高く、質も良いこと、また製粉時の皮部の混入を避け灰分が少ない製粉性など品質の安定は大切な要件となります。

表1 小麦粉の分類

| 種類  | タンパク質<br>% | 加工用途                   |
|-----|------------|------------------------|
| 強力粉 | 11～14      | 粘りと弾力が強く、<br>パンに向く     |
| 中力粉 | 8～11       | 麺類、フランスパンなど            |
| 薄力粉 | 6～9        | 粘り気が少なくケーキ、<br>天ぷら等に向く |

注) 小麦粉はタンパク質含量によって分類されます。また、灰分含量を尺度としての等級に分けられています。

小麦を生産してから加工用途を検討するのではなく、加工に適した品種を選定する必要があります。

また、麦類赤カビ病の検査規格が改正され、被害粒混入限度は0.0%と厳格に規制されています。小麦を加工利用する場合、必ず検査を受けたものを使用しましょう。



|       |       |       |         |       |
|-------|-------|-------|---------|-------|
| 市販強力粉 | 農林61号 | 南部小麦  | シロガネコムギ | ふくさやか |
| 13.5% | 11.6% | 11.0% | 10.3%   | 9.8%  |

図1 県産小麦粉のホームベーカリー焼上がり状況

注) 小麦粉名の下に数字は供試小麦粉のタンパク質含量割合