

びわほなみ販売情勢について

1. びわほなみの特長について

①「農林61号」や「シロガネコムギ」に比べて収量が1割以上多く、子実の灰分がより低い（小麦粉に含まれる灰分が少ないほど粉色はくすみが少なくなり、製粉性も上がります）。

②製粉歩留やミリングスコアが「農林61号」や「シロガネコムギ」より高く、外国産のASWと同程度以上です。（ASW：オーストラリア産の日本向けブレンド小麦でうどん用として広く使用されています。）

○農研機構（研究成果）多収の温暖地西部向け日本めん用小麦「びわほなみ」より

令和6年産 製粉協会による品質評価結果一覧

| 品種 (銘柄) 評価項目 | | さとのそら (コントロール) 群馬 | ASW (参考) オーストラリア | びわほなみ (滋賀) | ふくさやか (滋賀) | | |
|--------------------|-----------|-------------------------|------------------------|---------------|---------------|------|------|
| | | | | | | | |
| 原料 試験 | 容積重 (g/l) | 791 | 818 | 811 | 821 | | |
| | 千粒重 (g) | 36.6 | 37.5 | 39.8 | 33.2 | | |
| | 水分 (%) | 12.9 | 9.9 | 12.0 | 12.3 | | |
| | 灰分 (%) | 1.49 | 1.22 | 1.37 | 1.49 | | |
| | たんぱく (%) | 9.4 | 9.8 | 8.8 | 10.6 | | |
| ミリングスコア | | 86.5 | 86.9 | 88.9 | 85.8 | | |
| 製 麺 試 験 | 色 | (20) | 14.0 | 14.6 | 12.6 | 11.2 | |
| | 外観 (はだ荒れ) | (15) | 10.5 | 10.5 | 10.5 | 10.5 | |
| | 食 感 | かたさ | (10) | 7.0 | 7.2 | 7.2 | 6.6 |
| | | 粘弾性 | (25) | 17.5 | 19.0 | 18.5 | 17.3 |
| | | なめらかさ | (15) | 10.5 | 10.8 | 10.8 | 10.4 |
| | 食味 (匂い、味) | (15) | 10.5 | 10.5 | 10.5 | 10.5 | |
| | 合計 | | (100) | 70.0 | 72.6 | 70.1 | 66.4 |

2. 「びわほなみ」の実需者からの評価

- ①他銘柄と比べて製粉性、二次加工性に優れているので原料に使用しやすい。
- ②うどんやお菓子など幅広い用途に使用できるのでユーザーに提案しやすい。
- ③引き続き安定した品質、数量を生産してほしい。

実需者から製粉性、二次加工性に優れるとの評価をいただいております。引き続き安定した品質・生産量の確保を望まれています。国産小麦は外国産小麦と比べて単一銘柄による製粉が難しい傾向がありますが、「びわほなみ」は優れた製粉性、二次加工性により、多くの製粉会社から100%使用の小麦粉が販売されています。最近では小売店等でも「びわほなみ」をはじめとする滋賀県産小麦の使用を銘打った商品が展開されています。

3. うどん・お菓子用途における「びわほなみ」について

- (1) もちもちと粘りのある食感で滑らかさに優れるのでうどんに適している。
- (2) 「しっとり」とした生地のお菓子やバターケーキになる。クッキーにした際には「サクサク」し口溶けが良くなる。
- (3) 滋賀県内を中心にクッキーやマドレーヌ、スフレ、フィナンシェといった洋菓子からベビーカステラやどら焼きなどの和菓子まで幅広く利用されています。

4. 滋賀県における「びわほなみ」について

- (1) 「びわほなみ」は農研機構 西日本農業研究センターにより平成29年に育成されました。滋賀県では令和元年産から本格栽培が開始され、それまでの「農林61号」からの品種転換が令和7年産で完了しました。
- (2) 品種名の由来は、滋賀県を代表する琵琶湖と小麦の穂が波打つほどに生育している様子から命名されました。
- (3) 令和7年産における出荷契約の面積と集荷見込み数量は以下のとおりとなります。

(単位：ha、トン)

| | びわほなみ | 小麦全体 | 割合 |
|--------|--------|--------|-----|
| 出荷契約面積 | 4,427 | 6,322 | 70% |
| 集荷見込み | 14,547 | 21,583 | 67% |

以上