

# 福井県立大学開発 小麦新品種「福井県大3号」(ふくこむぎ)は北陸地方で栽培できる唯一の早生小麦品種です!

福井県立大学



## 「福井県大3号(ふくこむぎ)」とは?

- 福井県立大学が開発した、福井県の気候に合った小麦新品種です。
- 従来品種の「ナンブコムギ」より、1週間から10日早生で、梅雨入りする前に収穫ができます。また、「ナンブコムギ」より10~20%多収です。
- 小麦粉のタンパク質含量は10~11%と準強力粉ですが、小麦粉ドウは強力粉なみに粘弾性が高く、様々な用途に使用できます。
- 従来の北陸地方の小麦品種「ナンブコムギ」と九州地方の小麦品種「ニシカゼコムギ」との交雑により育成しました。「ニシカゼコムギ」から早生遺伝子 *WAP1-D* を受け継ぎ、「ナンブコムギ」から耐雪・耐寒性を受け継いでいます。
- WAP1* 遺伝子は、福井県立大学が世界に先駆け、発見に成功した小麦の開花時期を決定する遺伝子です。九州地方の「ニシカゼコムギ」は強力に働く遺伝子 *WAP1-D* を持っていました。
- 平成24年産から福井県内で大規模栽培が開始されました!
- 平成25年度から、福井県の産地品種銘柄(選択銘柄)に指定されています。奨励品種候補!

平成24年10月23日  
農水省「新品種登録」成立!  
愛称名は「ふくこむぎ」(登録商標)

これまで、福井県の気候(冬には雪が積もり、初夏には梅雨がある)に適した小麦品種はありませんでした! 10年におよぶ福井県立大学の基礎研究により、新品種の開発が可能となりました!

福井県内で200ヘクタール以上の栽培!

「ふくこむぎ」は、平成26年4月、農林水産省から「パン・中華めん用」小麦品種として認定を受けました。



「ふくこむぎ」の小麦粉100%で、強力粉のレシピにぞって、ホームベーカリーでパンが簡単に焼ける! 試してみてください!

今や、超人気商品!



パン販売



「ふくこむぎ」100%!

小麦粉・ふすま(フラン)販売(おとまじや)

### <「ふくこむぎ」の大規模栽培>



福井市 (JA福井市)



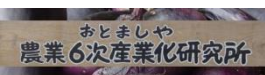
永平寺町 (JA永平寺)

「ふくこむぎ」小麦粉100%  
羅漢果、竹炭配合



ZENロール

レストラン サニー・サイド 開発



うどん・そば  
「地産地消の百姓屋」

「ふくこむぎ」は、うどんも美味しい!  
極うどん、中華麺、そうめん (おとまじや、双葉製麺)

「ふくこむぎ」小麦粉100%で、外国産小麦粉と同程度のボリュームのフランスパンができる!  
非常にユニークな国産小麦だ!

グリッシーニ販売! 株式会社 オーカワパン



もちもち食感の  
九頭竜一穂!

株式会社  
タクエツ  
開発

B: 「ふくこむぎ」小麦粉100%  
A, C, D: 従来使用している外国産小麦粉



## 福井県産「ふくこむぎ」小麦粉の特徴

- ★ 「ふくこむぎ」小麦粉は準強力粉で、小麦粉ドウの粘弾性が高く、うどん、中華麺、そうめん、パン、ケーキ(ロールケーキ)、ピザなど様々な用途に使用できます! **多用途小麦粉**
- ★ 小麦本来の香ばしさが特徴です!

## 金沢製粉(株)から小麦粉販売!