

くすもち二条

九州での栽培に適した早生のもち性大麦品種で、黄色みが特徴的な麦ご飯ができます。

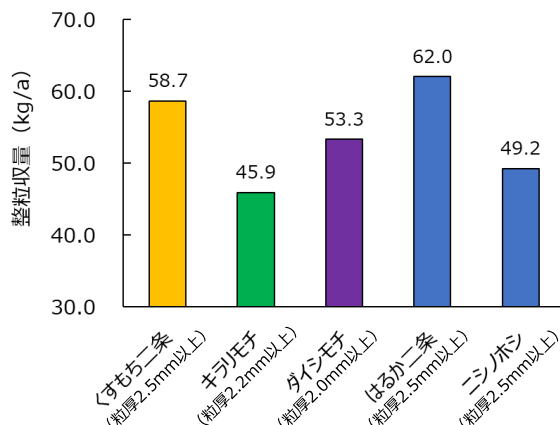
早生である

「くすもち二条」の出穂期および成熟期

品種名	もち、うるちの別	条性	皮裸性	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)
くすもち二条	もち	二条	皮	3/29	5/10
キラリモチ	もち	二条	裸	3/31	5/14
ダイシモチ	もち	六条	裸	4/1	5/15
はるか二条	うるち	二条	皮	3/28	5/10
ニシノホシ	うるち	二条	皮	4/1	5/11

育成地（農研機構九州沖縄農業研究センター・福岡県筑後市）で実施したドリル播種肥栽培における2016～2018年播きの3か年平均値。

収量が多い



「くすもち二条」の整粒収量（所定の粒厚以上の収量）
（育成地で実施したドリル播種肥栽培における2016～2018年播きの3か年平均値）

解説

「くすもち二条」は九州で栽培されているもち性大麦品種「キラリモチ」、「ダイシモチ」より早生で、うるち性大麦品種「はるか二条」、「ニシノホシ」と同程度に成熟期が早いです。

解説

「くすもち二条」の収量は九州で栽培されているもち性大麦品種「キラリモチ」、「ダイシモチ」より多く、うるち性の多収品種「はるか二条」より少ないものの、同じうるち性で九州7県で栽培実績がある「ニシノホシ」より多いです。

オオムギ縮萎病に強い



オオムギ縮萎病（ウイルス系統Ⅲ型）発生圃場における「ニシノホシ」（左：抵抗性“極弱～弱”）と「くすもち二条」（右：抵抗性“極強”）の様子

解説

「くすもち二条」は大麦の主要病害であるオオムギ縮萎病に強く、九州でも発生が拡大しているウイルス系統Ⅲ型に対する抵抗性も“極強”と優れます。

黄色みが特徴的な麦ご飯ができる



「くすもち二条」の麦ご飯と精麦（右上）の外観

解説

「くすもち二条」の麦ご飯や精麦（玄麦を食用に搗精した状態の麦）は特徴的な黄色みを持っています。また、もち性大麦特有の粘りと軟らかさがあり、麦ご飯の食感が優れます。さらに、水溶性食物繊維であるβ-グルカンが精麦で5～6%とうるち性大麦品種より多く含まれています。

（本資料に関するお問い合わせ先）



農研機構九州沖縄農業研究センター 研究推進室

〒861-1192 熊本県合志市須屋2421

TEL:096-242-7530 FAX:096-242-7543

E-mail: q_info@ml.affrc.go.jp

ホームページ: <http://www.naro.affrc.go.jp/laboratory/karc/index.html>

(2020.4 作成)