

# 愛知で生まれ、 愛知で育った小麦。

## きぬあかり

独自のめん文化を持つ愛知県。

愛知の気候によく合い農家の方々が作りやすく、  
その“めん”は明るく、うつくしいクリーム色で  
つるつる、もっちり食感。

みなさまの想いに応えてくれる待望の新品種です。

製粉協会実施  
国内産小麦新品種の品質評価

3年連続、最高点



登録商標第5667486号

きぬあかり

Q 検索

<http://www.pref.aichi.jp/engei/kinuakari/>

 愛知県





登録商標第5667486号

愛知で生まれ、愛知で育った小麦品種

# 「きぬあかり」



「きぬあかり」は、愛知県農業総合試験場が開発した小麦新品種で、  
愛知県の気候に合い農家が作りやすく、  
おいしいめんができるといった特長を持っています。

「きしめん」「味噌煮込みうどん」など、独自のめん文化を持つ愛知県。

“愛知の食文化を愛知の食材で”

「きぬあかり」は、そんな想いに応えてくれる待望の新品種です。

## おいしいめんを生み出すから

### コシを生み出す 4種のグルテン遺伝子

質のよい生地を作るたんぱく質  
「グルテン」を生み出す遺伝子を4種も  
持っていることから、しっかりとしたコシの  
ある食感のめんを作ることができます。

### 日本めんに適した アミロース含量

含まれるデンプンの質は日本めん  
に適した「やや低アミロース」です。  
つるつるでもっちりした食感の  
めんを作ることができます。

### 明るいめん色を生み出す 灰分の低さ

めんの色をくすませる「灰分」は  
低いです。小麦粉は明るく、  
優しいクリーム色であり、きれいな  
色のめんを作ることができます。

## たくさん穫れて、育てやすい

「きぬあかり」は、これまでの国産小麦の主力品種であった「農林61号」に比べ、  
5つの特徴があり、愛知県での栽培にとっても適しています。

収量が  
非常に多い

収穫時期が早く、  
梅雨と重なりにくい

背が低く  
倒れにくい

湿害に  
強い

しまいしゆく  
コムギ縮病に  
強い



登録商標第5667486号

### ■「きぬあかり」シンボルマーク

愛知県では、「きぬあかり」シンボルマークを定め、  
商標登録しています。

シンボルマークの付いた商品を  
是非手にとってください。

### ■シンボルマークを利用するためには

愛知県が定める「愛知県産小麦「きぬあかり」  
シンボルマークの使用に係る要領」に従い、県に使用を  
申請してください。使用料は無料です。「きぬあかり」を  
使用した商品のPRに是非ご活用ください。

お問い合わせ先

愛知県農林水産部園芸農産課

TEL 052-954-6420

FAX 052-954-6932