

国産大豆の品種特性

～加工適性と栽培特性～

平成28年 1月

企画・編集 農林水産省 政策統括官付 穀物課

印刷・発行 (一社) 全国農業改良普及支援協会

| 品種名 | 用途 | | | | | | 栽培地域 | | | | | | | | | ページ | |
|-------------------|----|----|----|----|-----|----|------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|
| | 煮豆 | 納豆 | 豆腐 | 味噌 | その他 | 枝豆 | 北海道 | 東北 | 関東 | 東山 | 北陸 | 東海 | 近畿 | 中国 | 四国 | | 九州 |
| スズヒメ | | ◎ | | | | | ○ | | | | | | | | | | 81 |
| すずほのか | | ◎ | | | | | | ○ | | | | | | | | | 83 |
| すずほまれ (東山217号) | | ◎ | ◎ | ○ | | | | | | ○ | | | | | | | 85 |
| スズマル | | ◎ | | | | | ○ | | | | | | | | | | 87 |
| スズユタカ | | | ◎ | | | | | ○ | | | ○ | | | | | | 89 |
| すずろまん | | ◎ | | | | | | | | | ○ | | | | | | 91 |
| タチナガハ | ◎ | | ○ | | | | | | ○ | ○ | | | | | | | 93 |
| タチホマレ | | | ◎ | ◎ | | | | | ○ | ○ | | | | | | | 95 |
| タチユタカ | | ○ | ◎ | | | | | ○ | | | | | | | | | 97 |
| たつまる (四国15号) | | | ○ | | ○ | | | | | | | | ○ | ○ | ○ | | 99 |
| たまうらら | ○ | | ◎ | | | | | ○ | ○ | | ○ | | | | | | 101 |
| 玉大黒 | ◎ | | | | | | | | 北 | ○ | ○ | | | | | | 103 |
| タマフクラ | ○ | ◎ | ○ | | ○ | | ○ | | | | | | | | | | 105 |
| タマホマレ | | | ○ | ◎ | | | | | 南 | ○ | | | ○ | ○ | | | 107 |
| タママサリ | ○ | | ○ | ◎ | | | | | | | | | ○ | ○ | | | 109 |
| 丹波黒 | ◎ | | | | | ○ | | | | | | | ○ | ○ | ○ | | 111 |
| タンレイ | | | ◎ | | | | | 南 | ○ | | | | | | | | 113 |
| 中生光黒 | ◎ | | | | | | ○ | | | | | | | | | | 115 |
| つぶほまれ | ◎ | | ◎ | ◎ | | | | | | ○ | | ○ | | | | | 117 |
| つぶらくろ (中育63号) | ◎ | | | | | | 南 | | | | | | | | | | 119 |
| つやほまれ | ◎ | | ◎ | ○ | | | | | | ○ | | ○ | | | | | 121 |
| ツルムスメ | ◎ | | | | | | ○ | | | | | | | | | | 123 |
| トカチクロ | ◎ | | | | | | ○ | | | | | | | | | | 125 |
| トモユタカ | | | ◎ | | | | | ○ | | | | | | | | | 127 |
| トヨコマチ | ◎ | | ○ | | | | ○ | | | | | | | | | | 129 |
| トヨハルカ | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | | | ○ | | | | | | | | | | 131 |
| トヨホマレ | ◎ | | ○ | | | | ○ | | | | | | | | | | 133 |
| とよみづき | ○ | ○ | ◎ | ○ | | | ○ | | | | | | | | | | 135 |
| トヨムスメ | ◎ | | ○ | | | | ○ | | | | | | | | | | 137 |
| ナカセンナリ | | | ◎ | ○ | | | | | 南 | ○ | ○ | | | | | | 139 |
| 納豆小粒 | | ◎ | | | | | | | ○ | | | | | | | | 141 |
| ななほまれ | | | | | ◎ | | | | ○ | ○ | | | ○ | | | | 143 |
| ニシムスメ | | | ◎ | | | | | | | | | | ○ | ○ | | | 145 |
| はたむすめ (東北171号) | | ○ | ◎ | | | | | 中南 | | | | | | | | | 147 |
| ハタユタカ | | | ◎ | | | | | 南 | ○ | | ○ | | | | | | 149 |
| はつさやか | | ○ | ◎ | ◎ | | | | | | | | | ○ | ○ | ○ | | 151 |
| はつながは (九州161号) | | ○ | ◎ | | | | | | | | | | | ○ | ○ | ○ | 153 |
| 華大黒 | ◎ | | | | | ○ | | | | ○ | ○ | | | | | | 155 |
| ハヤヒカリ | | | | ○ | | ◎ | ○ | | | | | | | | | | 157 |
| ふくいぶき | | | ◎ | | | | | ○ | ○ | | ○ | | | | | | 159 |
| フクハヤテ (九州160号) | ○ | ○ | ◎ | ○ | | | | | | | | | | ○ | | ○ | 161 |
| フクミノリ | | | ◎ | | | | | | | | | ○ | ○ | | ○ | ○ | 163 |

| 品種名 | 用途 | | | | | | 栽培地域 | | | | | | | | | ページ | |
|----------------------|----|----|----|----|-----|----|------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|
| | 煮豆 | 納豆 | 豆腐 | 味噌 | その他 | 枝豆 | 北海道 | 東北 | 関東 | 東山 | 北陸 | 東海 | 近畿 | 中国 | 四国 | | 九州 |
| フクユタカ | | | ◎ | | | | | | | | | ○ | ○ | | ○ | ○ | 165 |
| フクユタカA1号 (関東120号) | | | ◎ | | | | | | ○ | | | ○ | ○ | | ○ | ○ | 167 |
| ほうえん | | | ◎ | | | | | 南 | | ○ | ○ | | ○ | | | | 169 |
| ミヤギシロメ | ◎ | | ○ | | ○ | | | ○ | | | | | | | | | 171 |
| むらゆたか | | | ◎ | | | | | | | | | | | | | ○ | 173 |
| ユウヅル | ◎ | | | | | | ○ | | | | | | | | | | 175 |
| ユキシズカ | | ◎ | | | | | ○ | | | | | | | | | | 177 |
| ゆきぴりか | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ◎ | | ○ | | | | | | | | | | 179 |
| ユキホマレ | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | | | ○ | | | | | | | | | | 181 |
| ユキホマレR | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | | | ○ | | | | | | | | | | 183 |
| ゆめのつる | ◎ | ○ | ○ | | | | 南 | | | | | | | | | | 185 |
| ゆめみのり | | | | | ◎ | | | ○ | 北 | | ○ | | | | | | 187 |
| リュウホウ | ○ | | ◎ | | | | | ○ | | | | | | | | | 189 |

(注) 用途の欄の◎は主用途であることを示す

地域の欄の南、北、中 はそれぞれ南部、北部、中部地域であることを示す
カッコ内は旧系統番号 (過去3年以内に品種登録した品種のみ記載)

青丸くん 子葉が緑色の青豆で、倒れにくくコンバイン収穫に適しています。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・種皮は淡緑色、子葉は緑色です。
- ・粒の大きさは「スズカリ」よりやや小さい「中」に属し、粗蛋白質含有率と粗脂肪含有率は「スズカリ」と同じ「中」に分類されます。
- ・豆腐製造では、独特の風味がある薄緑色の豆腐が製造できます。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | 青丸くん | スズカリ(比較) |
|------------|------|----------|
| 粒大 | 中 | 中の大 |
| 百粒重(g) | 25.6 | 27.9 |
| へその色 | 緑 | 黄 |
| 外観品質 | 中の上 | 中の上 |
| 裂皮の難易 | 中 | 中 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 42.5 | 42.9 |
| 粗脂肪含有率(%) | 19.4 | 21.8 |

(3) 主な用途における加工適性試験成績

- ・豆腐加工適性試験の成績（平成13年、豆腐製造業A社）

| 項目 | 青丸くん | 枝豆用青豆品種A (青豆、比較) | フクユタカ (黄豆、比較) |
|---------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------|
| 豆乳抽出率(%) | 79.8 | 80.6 | 83.0 |
| 豆乳固形分(%) | 9.89 | 9.88 | 9.67 |
| 豆乳色調 L | 72.5 | 72.9 | 79.5 |
| a | -6.8 | -4.6 | -1.6 |
| b | 14.0 | 13.3 | 11.7 |
| 豆腐の破断強度 (g/cm ²) | | | |
| 硫酸Ca | 81 | 81 | 99 |
| 塩化Mg | 57 | 63 | 80 |
| GDL | 62 | 82 | 104 |
| コメント | 豆腐の外観は鮮やかな緑色であり、やわらかく粘りのある食感で、甘みが強くコクも感じられた | 柔らかく粘りのある食感で、甘味が非常に強くコクも感じられた | しっかりとした食感で、甘味、コクが感じられた。 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- 長所：・倒伏しにくく、莢もはじけにくいので機械化収穫が容易です。
・成熟期は「スズカリ」よりもやや早い「中生の早」に属し、現在、岩手県で作付けされている枝豆用市販青豆品種よりもかなり早熟で安定多収です。
- 短所：・ダイズモザイクウイルスのA, B病原系統に抵抗性を持ちません。
・ダイズシストセンチュウに弱いです。
・通常の黄大豆品種に比べると低収です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | 青丸くん | スズカリ(比較) |
|-------------|------|----------|
| 収量(kg/10a) | 19.7 | 27.3 |
| 早晩性 | 中生の早 | 中生 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 難 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位高 | 中 | 中 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 強 |

3 栽培地域（平成23年産）

岩手県 26ha

4 栽培上の留意点

- ・青豆としての特性を維持するため、できる限り本品種単一の集団栽培を行い、他品種との自然交雑を避けて下さい。
- ・ダイズモザイクウイルスのA, B病原系統に抵抗性を持たないので、これら系統が発生する地域では、種子更新により無病種子を使用するとともに、アブラムシ防除に努めて下さい。
- ・ダイズシストセンチュウに対する抵抗性がないので、発生地帯での作付けは避けるとともに、適切な輪作を行って下さい。

育成場所：東北農業研究センター（平成14年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種グループ
tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

アキシロメ 豆腐加工適性に優れた、広域適応性のある良質品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

高タンパクで豆腐に加工した際、固まりやすく硬い豆腐ができます。豆腐収量も高いので豆腐を作りやすい品種です。大粒ではありませんが、蒸煮大豆は柔らかく出来上がるため、煮豆加工適性は「中」程度です。

(2) 育成場所における品質に関するデータ(6月播種)

| 項 目 | アキシロメ | タマホマレ |
|------------|-------|-------|
| 粒大 | 中 | 中 |
| 百粒重(g) | 26.9 | 27.4 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 41.6 | 39.5 |
| 粗脂肪含有率(%) | 21.6 | 23.1 |

注) 天候不良の平成11年を除いた10年～13年の生産力検定試験結果。

タンパク質ならびに脂質は近赤外分析による。

タンパク質含有率は子実の窒素含有率に6.25を乗じて算出。

(3) 育成場所における豆腐加工適性試験成績

| 項 目 | アキシロメ | タマホマレ |
|----------------------------|-------|-------|
| 豆乳収量(g) | 260.3 | 270.3 |
| 豆乳固形分(%) | 9.8 | 9.9 |
| 豆腐破断強度(g/cm ²) | 90.0 | 77.5 |

注) 平成9年の豆腐加工適性試験結果。

6倍加水の豆乳(原料50g)を作成し、凝固剤にはGDL 0.4%を使用。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

最も栽培に適しているのは中国地方の瀬戸内地域で、普通畑、水田転換畑いずれにもよく適応します。耐倒伏性に優れ着莢性は密ですが、密植による収量増加はあまり期待できません。ウイルス病抵抗性は「中」程度ですが、褐斑粒の発生はほとんどありません。しかし、ネコブセンチュウ抵抗性は「弱」です。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果(6月播種)

| 項 目 | アキシロメ | タマホマレ |
|-------------|-------|-------|
| 収量(kg/10a) | 255 | 343 |
| 早晩性 | 中生の晩 | 中生の晩 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 易 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位*(cm) | 15.4 | 12.6 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ウイルス病 ほ場抵抗性 | 中 | 中 |
| 紫斑病 抵抗性 | 強 | 中 |
| ネコブセンチュウ抵抗性 | 弱 | 弱 |

注) *天候不良の平成11年を除いた10年～13年の生産力検定試験結果。
他は、試験結果を「だいでず特性審査基準」に基づいて分類。

3 栽培地域 (平成23産)

岐阜県 5ha 広島県 71ha

4 栽培上の留意点

本品種は比較的短茎で、倒伏には強いですが密植抵抗性はあまり高くないので、その地方での標準播種期、播種密度を守り、肥沃度の高いほ場での早播あるいは密植は避け下さい。ネコブセンチュウには弱いので連作は避けるようにして下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（昭和54年育成）
問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
大豆育種研究九州サブチーム tel：096-242-7740

あきたみどり 加工適性に優れた早熟、良質安定多収の青大豆。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

秋田県の在来種「青目大豆」に放射線を照射し、突然変異により早生、短莖化を図った品種です。加工適性は原品種である「青目大豆」と大きな違いはなく、子実成分（粗蛋白、粗脂肪、灰分）、豆乳成分、オカラ成分とも「青目大豆」並で、豆腐は破断強度、ヤング率が高く物性は良好です。子実は「極大粒」で、粒形は「扁球」、種皮及び子葉の色は緑色で煮豆としても利用できます。裂皮の発生が原品種並みにみられます。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | あきたみどり | 青目大豆 | 秋試緑1号 |
|------------|--------|------|-------|
| 粒大 | 極大 | 極大 | 極大 |
| 百粒重(g) | 44.2 | 44.3 | 40.7 |
| へその色 | 黒 | 黒 | 黒 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 41.2 | 42.7 | 41.2 |
| 粗脂肪含有率(%) | 14.3 | 12.4 | 13.1 |
| 種皮の色 | 緑 | 緑 | 緑 |
| 粒の子葉色 | 緑 | 緑 | 緑 |
| 粒形 | 扁球 | 扁球 | 扁楕円体 |

注1) 平成7～10年度秋田県農業試験場大豆奨励品種決定調査結果。

2) 子実粗蛋白質含有率、粗脂肪含有率は平成8年度秋田県総合食品研究所による分析結果。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

・豆腐加工適性試験の成績（秋田県総合食品研究所）

| 項 目 | あきたみどり | 青目大豆 | 秋試緑1号 |
|----------------------------|---------|---------|---------|
| 豆乳量／オカラ量 | 706/265 | 716/213 | 656/274 |
| 破断強度(g/cm ²) | 60.0 | 57.3 | 36.3 |
| ヤング率(dyn/cm ²) | 269076 | 234235 | 198772 |
| 変形率(%) | 22.1 | 24.2 | 18.2 |

注) 材料は平成7年秋田県農業試験場産を使用。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

原品種の「青目大豆」と比べ、成熟期が13日早く、主茎長が16cm短く、耐倒伏性が優れることから栽培しやすい品種です。収量は11%程度多く、粒揃いが良く、外観品質が良好です。ウイルス抵抗性及びシストセンチュウ抵抗性は持っていません。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | あきたみどり | 青目大豆 | 秋試緑1号 |
|----------------|-----------------|---------------|---------------|
| 収量(kg/10a) | 289 | 261 | 283 |
| 早晩性 (成熟期) | 晩生の早 (10.19) | 極晩生 (11.1) | 中生 (10.13) |
| 主茎長(cm) | 86 | 102 | 69 |
| 主茎節数(節) | 16.0 | 18.1 | 15.1 |
| 分枝数(本) | 4.4 | 4.9 | 3.6 |
| 外観品質 | 上 | 中の上 | 上 |
| 耐倒伏性 | やや強 | 中 | 強 |
| ダイズシストセンチュウ抵抗性 | 弱 | 弱 | 弱 |
| ウイルス病抵抗性 | 弱 | 弱 | 弱 |

注1) 平成7～10年度秋田県農業試験場大豆奨励品種決定調査結果。

2) ダイズシストセンチュウ抵抗性及びウイルス病抵抗性は平成7年及び平成9年東北農試大豆育成研究室による検定結果。

3 栽培地域（平成23年産）

— ha

4 栽培上の留意点

- 1) 秋田県内の播種適期は6月上旬～下旬で、遅播きほど密植にします。10a当たりの栽植本数は6月上旬で14,000本、6月中旬で18,000本、6月下旬は22,000本程度が適当です。倒伏を抑えるために、基肥施肥量は窒素成分で2.5kg/10a以内とします。
- 2) 晩生であるため、山間高冷地、小麦後作には適しません。
- 3) ダイズシストセンチュウ発生ほ場での作付けは避け、アブラムシ防除を徹底して下さい。品質確保のため適期収穫を行って下さい。

育成場所：秋田県農業試験場（平成10年育成）
問い合わせ先：秋田県農業試験場作物部畑作物担当
tel 018-881-3338 fax 018-881-3304

あきまろ 味噌加工適性に優れます。晩播栽培において多収です。

1 品質特性

- ・味噌加工適性に優れ、特に淡色味噌は色の明るさ、照りなどの色調が良く、味の官能評価も良好です。
- ・子実の裂皮が非常に少なく外観品質は良好です。

2 栽培特性

- ・成熟期が「フクユタカ」並みの晩生種です。
- ・晩播栽培（7月播種）において多収です。
- ・最下着莢節位高（最下位の莢が着生する位置）が高いため、コンバイン収穫時の土混入による汚粒発生を軽減できます。
- ・ダイズモザイクウイルスA₂系統に対して抵抗性を持っており、本病による減収や障害粒発生を防ぎます。

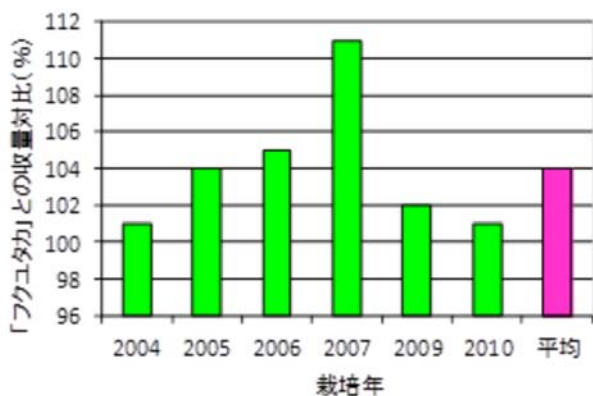


図1. 晩播栽培における「あきまろ」の「フクユタカ」との収量対比 (%)



あきまろ フクユタカ
写真1. 草姿の比較
(晩播栽培：7月播)

表1. 「あきまる」の特性概要

| 品種名 | あきまる | フクユタカ (標準) | サチユタカ (参考) |
|-------------------------------|--------|------------|------------|
| 開花期 | 8月22日 | 8月26日 | 8月21日 |
| 成熟期 | 11月11日 | 11月11日 | 11月7日 |
| 主茎長 (cm) | 58 | 56 | 45 |
| 最下着莢節位高 (cm) | 16.3 | 13.5 | 11.6 |
| 生育中の障害 | 微 | 少 | 微 |
| 害 | 微 | 微 | 少 |
| 子実重 (kg/a) | 39.2 | 37.6 | 33.4 |
| 対標準比 (%) | 104 | 100 | 89 |
| 百粒重 (g) | 30.0 | 30.6 | 31.3 |
| 粗蛋白質含有率 (%) | 42.9 | 45.5 | 47.2 |
| 粗脂肪含有率 (%) | 19.7 | 19.2 | 18.0 |
| 障害粒の程度 | 無 | 少 | 少 |
| 裂皮 | 無 | 無 | 無 |
| しわ | 無 | 無 | 無 |
| 子実の外観品質 | 上 | 中 | 中 |
| 下の | 下 | 上 | 上 |
| ダイズモザイクウイルスA ₂ 抵抗性 | 強 | 弱 | 弱 |
| 淡色味噌加工試験 | あきまる | | トヨコマチ (標準) |
| 重量増加比 (倍) | | | |
| 浸漬後 | 2.28 | | 2.36 |
| 蒸煮後 | 2.05 | | 2.10 |
| 蒸煮大豆の水分 (%) | 57.7 | | 60.1 |
| 硬さ (g) | 543 | | 543 |
| 蒸煮大豆の明度 Y (%) | 35.7 | | 35.7 |
| 色調 赤み x | 0.392 | | 0.389 |
| 黄み y | 0.391 | | 0.388 |

【コメント】蒸煮大豆の色調の明度Y (%)が高く良好。味噌の色が明るく照りがあり、色調が良い。香りがやや弱い、味はまとまりあり。

注1) 近畿中国四国農業研究センター四国研究センター (香川県善通寺市) 水田転換畑晩播 (7月播) の2004年～2010年平均 (2008年除く)。

注2) 味噌加工試験は国産大豆協議会品質評価分科会 (C味噌研究所) で実施した。原料大豆の「あきまる」は平成21年広島県産、「トヨコマチ」は平成21年北海道産。蒸煮大豆の色調はCIE (国際照明委員会) の定めるYxy表色系による。Yの値が高いほど色が明るく、x、yの値が高いほどそれぞれ赤み、黄みが強いことを示す。

3 栽培地域 (平成24年産)

— ha

4 栽培上の留意点

・ダイズシストセンチュウに弱いので、センチュウ発生圃場での栽培は避けてください。

育成場所：近畿中国四国農業研究センター (平成23年育成)
 問い合わせ先：近畿中国四国農業研究センター・作物機能
 開発研究領域・大豆育種研究グループ
 tel : 0877-63-8132 fax : 0877-63-1683

あきみやび ダイズモザイクウイルスと倒伏に強く、子実は白目大粒で、豆腐などの加工に適しています。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・子実は白目で、粒大は百粒重が30g以上ある“大粒の小”です。
- ・豆腐や味噌などの加工に適しています。

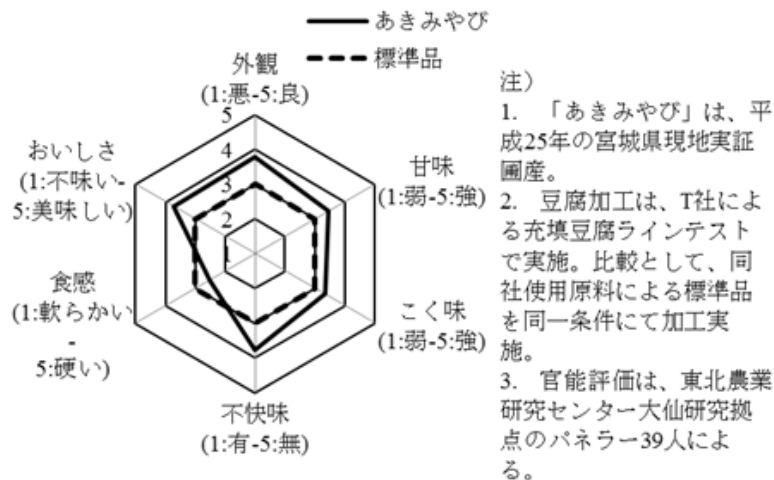
(2) 品質に関するデータ

| 項目 | あきみやび | スズカリ(比較) |
|------------|-------|----------|
| 百粒重(g) | 32.5 | 29.8 |
| 粒形 | 偏球 | 球 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 42.6 | 41.1 |
| 粗脂肪含有率(%) | 19.1 | 21.7 |
| 全糖含有率(%) | 23.5 | 21.7 |
| 品質 | 中の上 | 中の上 |

(東北農業研究センター大仙研究拠点、平成20～24年)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐



加工適性

| 加工品 | 豆腐 | 味噌(淡色/赤色) | 煮豆 | 納豆 |
|-------|----|-----------|----|----|
| あきみやび | 適 | 適/適 | 可 | 可 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- ・ダイズモザイクウイルスに抵抗性です。
- ・倒伏しにくく、機械化収穫が容易です。
- ・ダイズシストセンチュウにやや弱いです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | あきみやび | スズカリ(比較) |
|-------------|-------|----------|
| 収量(kg/10a) | 338 | 333 |
| 早晩性 | 中生 | 中生 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | やや強 |
| 最下着莢節位高 | 中 | 中 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイクウイルス | 強 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | やや弱 | 強 |
| 紫斑病 | 中 | 中 |
| 立枯性病害 | やや強 | やや強 |

(東北農業研究センター大仙研究拠点、平成20～24年)

3 栽培地域 (平成26年産)

宮城県 4.6ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウにやや弱いので、過度の連作やセンチュウ被害の発生履歴がある圃場での栽培は避けてください。

育成場所：東北農業研究センター (平成25年育成)
問い合わせ先：東北農業研究センター 水田作研究領域大豆育種グループ
tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

あやこがね

「エンレイ」よりやや晩熟で多収性の中生種、ダイズモザイク病に抵抗性で褐斑粒の発生が少ない品種です。豆腐、味噌などの加工適性が優れます。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：「スズユタカ」、「エンレイ」並に豆腐加工に適しています。
淡色味噌、赤味噌のどちらにも向いています。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | あやこがね | エンレイ |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 粒大(百粒重) へその色 | 大の小(32.6g) 黄 | 大の小(32.1g) 黄 |
| 粗蛋白質含量 | 中(41.7%) | 高(43.5%) |
| 粗脂肪含量 | 中(19.2%) | 中(18.7%) |
| 全糖含量 | —(22.8%) | —(21.8%) |

注) 平成5～10年の平均値 (長野県野菜花き試験場)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐

| 品種名 | 豆乳 固形分 (%) | 固形分 抽出率 (%) | 豆乳 蛋白質 (%) | 充填豆腐 | | 絹ごし豆腐の食味 | | |
|-------|------------------|-------------------|------------------|----------------------------|------------|----------|------|------|
| | | | | 硬さ (g/cm ²) | 離水率 (%) | 硬さ | うまみ | 総合評価 |
| あやこがね | 9.69 | 62.8 | 4.68 | 48.1 | 2.0 | -0.07 | 0.12 | 0.08 |
| スズユタカ | 9.74 | 63.9 | 4.49 | 43.3 | 2.6 | -0.42 | 0.42 | 0.31 |
| エンレイ | 9.60 | 60.7 | 4.71 | 59.5 | 2.6 | 0.00 | 0.00 | 0.00 |

注) 凝固剤は充填豆腐がGDL、絹ごし豆腐が硫酸カルシウム

食味はエンレイを基準とし、-2, -1, -0.5, 0, 0.5, 1, 2の7段階評価

味噌

| 品種名 | 硬度 (g) | 蒸煮大豆 | | | 食味 | 味噌 | | | |
|-------|-----------|------|-------|-------|----------------------|------|-------|-------|----------------|
| | | 色調 | | | | 色調 | | | |
| | | Y | x | y | | Y | x | y | |
| あやこがね | 484(52) | 39.7 | 0.381 | 0.371 | 旨味強く、甘味はやや弱い。 | 25.3 | 0.420 | 0.395 | 色が明るく 冴えが強い |
| エンレイ | 381(63) | 40.2 | 0.384 | 0.375 | 甘味、旨味弱いが 味のバランス良い | 25.6 | 0.424 | 0.398 | 〃 |

注) 蒸煮大豆硬度の () 内は標準偏差、味噌の色調は仕込み30日後

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：ダイズモザイク病抵抗性が「強」で、褐斑粒の発生が少ない品種です。

倒伏が少なく、栽培が容易です。

短所：ダイズシストセンチュウの抵抗性が「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | あやこがね | エンレイ |
|-------------|-------|------|
| 収量(kg/10a) | 368 | 321 |
| 早晩性 | 中の晩 | 中 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 倒伏抵抗性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位高 | 15cm | 16cm |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 強 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |
| 立枯性病害(黒根腐) | 中 | — |
| 紫斑病 | 中 | やや強 |

注) 収量及び最下着莢節位高は平成5～10年の平均値 (長野県野菜花き試験場)

3 栽培地域 (平成23年産)

宮城県 464ha 山形県 168ha 福島県 367ha 山梨県 92ha

長野県 4ha 新潟県 209ha 石川県 192ha 福井県 25ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場 (平成11年育成)
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel 0263-52-1148 fax 0263-54-4508

あやみどり 栽培適性に優れた青大豆新品種。

1 特性の概要

- ・特色ある緑色豆腐やゆで豆・浸し豆に適した食味の良い青大豆品種です。
- ・倒伏、蔓化、青立ちなど生育中の障害が少なく、栽培が容易で、着莢高が高いので、機械収穫にも適します。
- ・種皮と子葉が鮮やかな緑色、へそも緑色で外観品質に優れます。
- ・ウイルス病や、薬剤耐性菌の出現している紫斑病に対して抵抗性があるので、褐斑粒や紫斑病といった障害粒の発生が少なく、高品質な大豆が生産できます。

(1) 生育特性（平成17～19年、標播栽培）

| 品種名 | 開 花 期 (月日) | 成 熟 期 (月日) | 主 茎 長 (cm) | 主 茎 節 数 (cm) | 最下 着莢 節位 高 (cm) | 生育中の障害 | | | | 収量 | |
|-------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------------|---------------------------------|--------|--------|-------------|-------------|---------------------------|------------------------|
| | | | | | | 倒 伏 | 蔓 化 | ウ ィ ム | 青 立 ち | 子 実 重 (kg/a) | 標 準 比 (%) |
| あやみどり | 8.03 | 10.02 | 78 | 17.9 | 29 | 微 | 微 | 無 | 微 | 35.8 | 106 |
| 信濃青豆 | 7.31 | 10.13 | 78 | 16.1 | 17 | 微 | 少 | 無 | 少 | 33.8 | 100 |

(2) 品質特性（平成17～19年、標播栽培）

| 品種名 | 障害粒程度 | | | 粒 形 | 子実の色 | | | 品 質 | 百 粒 重 (g) | 子実成分 | | |
|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|------------------------|--------|--------|--------|
| | 紫 斑 | 褐 斑 | 裂 皮 | | 種 皮 | へ そ | 子 葉 | | | 蛋 白 | 脂 肪 | 全 糖 |
| あやみどり | 無 | 無 | 微 | 扁球 | 緑 | 緑 | 緑 | 中上 | 40.1 | 41.8 | 19.9 | 22.2 |
| 信濃青豆 | 無 | 無 | 微 | 扁球 | 緑 | 黒 | 緑 | 中中 | 38.6 | 41.9 | 19.3 | 23.1 |

(3) 病虫害抵抗性、機械収穫適性及び加工適性

| 品種名 | 病虫害抵抗性 | | | | 機械収穫適性 | | 豆腐加工適性(官能評価) | | | | | |
|-------|------------------|---------------------|------------------|-------------|------------------|-------------|--------------|--------|--------|--------|-------------|------------------|
| | ダイズ モザイク 病 | ダイズ シスト センチュウ | 黒 根 腐 病 | 紫 斑 病 | 耐 倒 伏 性 | 裂 莢 性 | 外 観 | 甘 味 | こ く | 硬 さ | 弾 力 性 | 総 合 評 価 |
| あやみどり | 極強 | 弱 | やや弱 | 極強 | やや強 | 中 | 3.9 | 3.6 | 3.7 | 2.6 | 2.7 | 3.9 |
| 信濃青豆 | 強 | 弱 | 弱 | 強 | 中 | 中 | 3.1 | 3.0 | 3.3 | 2.3 | 2.4 | 3.1 |

注)加工適性は育成地の評価(平成18年産)。標準品種タチナガハを3とし、数値が大きいほど
良い傾向を示す。

2 栽培地域 (平成23年産)

奈良県 2ha

育成場所：長野県野菜花き試験場 (平成20年育成)
 問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部
 tel : 0263-52-1148、fax : 0263-54-4508

いちひめ

世界で初めて開発されたリポキシゲナーゼ完全欠失品種。大豆特有の青臭さを押さえた、新しい風味の新規食品に向けた品種。

※リポキシゲナーゼ：大豆特有の青臭みを発生させる酵素。

1 加工適性**(1) 加工上の長所・短所**

世界で初めて開発されたリポキシゲナーゼ完全欠失品種で、食品素材として利用した場合、青臭みのない飲料豆乳や脂質酸化度の低い豆乳を素材とする加工食品等、従来の大豆にない利用特性を持っています。ただし、利用加工の際、普通大豆の混入があれば優れた利用特性が失われます。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | いちひめ | スズユタカ |
|------------|------|-------|
| 粒大 | 中 | 中 |
| 百粒重(g) | 21.8 | 22.4 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 41.2 | 42.2 |
| 粗脂肪含有率(%) | 22.1 | 21.9 |

注) 天候不良の平成11年を除いた10年～13年の生産力検定試験結果。
タンパク質ならびに脂質は近赤外分析による。
タンパク質含有率は子実の窒素含有率に6.25を乗じて算出。

(3) 育成場所における豆乳(8倍加水)の官能試験結果

| 項 目 | いちひめ | スズユタカ |
|----------------------------|------|-------|
| n-Hexanal 生成量(Area/豆乳 1ml) | 235 | 1,329 |
| 官能評価 | | |
| 青臭みの改善度 | 64 | 32 |
| 味 | 86 | 64 |
| 総合評価 | 91 | 64 |

注) n-Hexanal は青臭みの成分。官能評価は、パネラー(22名)の内、良い、やや良いと応えた人の割合(%)

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

栽培適地は、東北南部から北関東地方で、耐病虫害抵抗性は普及している栽培品種と変わりませんので、慣行の方法で栽培できます。従来大豆食品の原料としてだけでなく、新しい大豆食品の原料として契約栽培等により価格の差別化が期待できます。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果(6月播種)

| 項目 | いちひめ | スズユタカ |
|--------------|------|-------|
| 収量(kg/10a)* | 309 | 306 |
| 早晚性 | 中の早生 | 中の早生 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 中 | 中 |
| 最下着莢節位*(cm) | 8.9 | 7.8 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ウイルス病 抵抗性 | 強 | 強 |
| シストセンチュウ 抵抗性 | 中 | 強 |

注) *天候不良の平成11年を除いた10年～13年の生産力検定試験結果。

他は、試験結果を「だいず特性審査基準」に基づいて分類。

3 栽培地域 (平成23年産)

— ha

4 栽培上の留意点

栽培適地では、普及品種とほぼ同様に栽培できますが、リポキシゲナーゼ欠失性が損なわれないように、本酵素を持つ普通品種の種子との混入を避ける必要があります。

育成場所：九州沖縄農業研究センター (平成8年育成)
問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
大豆育種研究九州サブチーム tel : 096-242-7740

いわいくろ 極大粒高品質・わい化病抵抗性の黒大豆。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：極大粒豊満で外観品質が良く、蒸煮時の皮浮き、煮崩れ等は少なく煮豆加工適性は「晩生光黒」並みに優れています。

短所：裂皮粒の発生は「中生光黒」、「晩生光黒」よりやや多いです。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | いわいくろ | 中生光黒 | 晩生光黒 |
|--------------|---------|---------|---------|
| 粒大 | 極大の小 | 大 | 極大の小 |
| 百粒重(g)* | 46.1 | 40.0 | 48.8 |
| 粒の光沢 | 中 | 強 | 強 |
| 粗蛋白質含有率(%)** | 低(39.2) | 中(42.2) | 中(43.0) |
| 粗脂肪含有率(%)*** | 中(19.5) | 中(19.5) | 低(17.2) |

注) *は平成6～9年の4カ年、**は6～8年の3カ年、***は7～8年の2カ年平均。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

蒸煮特性検定試験成績 (道立中央農試)

| 項目 | いわいくろ | 中生光黒 | 晩生光黒 |
|--------------------------|-------|------|------|
| 重量増加比(水浸後) | 2.34 | 2.24 | 2.27 |
| 溶出固形物率(%) | 0.88 | 0.60 | 1.13 |
| 重量増加比(蒸煮後) | 2.11 | 2.08 | 2.09 |
| 硬さ(kgW/cm ²) | 1.22 | 1.51 | 1.30 |

注) 道立中央農試平成6～8年産の3カ年平均。硬さはテンシプレスサーによる。

煮豆の試作試験成績 (平成8年道立中央農試産、埼玉県F社)

| 項目 | 平均評価点 | | |
|------|-------|------|------|
| | いわいくろ | 中生光黒 | 晩生光黒 |
| 色 沢 | 3.75 | 3.25 | 3.38 |
| 光 沢 | 3.25 | 3.25 | 3.50 |
| 香 り | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| 舌ざわり | 3.38 | 3.38 | 3.00 |
| 皮の硬度 | 3.38 | 3.38 | 3.25 |
| 風 味 | 3.13 | 3.13 | 3.31 |
| 総 合 | 3.63 | 3.25 | 3.25 |

注) F社のパネラー8人による。評価法は1悪い～5良の5段階評価で各自の持つイメージで普通を3とする。皮の硬度は1軟～5硬。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：黒大豆としては早熟で倒伏しにくく、最下着莢位置が高いので中程度のコンバイン収穫適性があります。わい化病に対し抵抗性は「やや強」です。

短所：裂皮粒の発生は「中生光黒」よりやや多く、ダイズシストセンチュウ抵抗性がありません。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | いわいくろ | 中生光黒 | 晩生光黒 |
|--------------|----------|-------------|-----------|
| 収量(kg/10a) | 321 | 367 | 297 |
| 早晩性(成熟期月. 日) | 中(10. 3) | 晩の早(10. 13) | 晩(10. 17) |
| コンバイン収穫適性 | | | |
| 裂莢性 | 易 | 易 | 易 |
| 耐倒伏性 | 中(2. 5) | やや弱(3. 5) | やや弱(3. 2) |
| 最下着莢位置(cm) | 18. 0 | 16. 0 | 23. 0 |
| 病害虫抵抗性 | | | |
| わい化病 | やや強 | 弱 | 弱 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 | 弱 |
| べと病 | やや弱 | 弱 | (未検定) |

注) 数値は平成10～14年の5カ年平均。

耐倒伏性の()内は倒伏程度：0(無)～4(甚)。

3 栽培地域(平成23年産)

北海道 2,546ha

4 栽培上の留意点

- 1) 皮浮き煮崩れの原因となる子実の乾き過ぎや割れ、裂傷等に注意して収穫・脱穀調製作業を行って下さい。
- 2) ダイズシストセンチュウに弱いので、発生ほ場への作付けは避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。
- 3) ダイズべと病に弱いので、従来品種と同様の防除対策が必要です。
- 4) ダイズわい化病抵抗性は「やや強」ですが、抵抗性は十分ではないので、アブラムシ発生環境に留意し防除を徹底して下さい。

育成場所：北海道立中央農業試験場(平成10年育成)
問い合わせ先：道総研 中央農業試験場作物開発部作物G
tel 0123-89-2284 fax 0123-89-2060

エルスター 青臭みの発生を押さえた新しい風味の食品素材。
広域適応性のある暖地向け多収品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

子実中のリポキシゲナーゼ酵素の全てを欠失しているため、青臭みの少ない飲用豆乳や脂質過酸化度の低い豆乳を素材とする加工食品となります。加工する際、リポキシゲナーゼ酵素を持っている普通大豆が混入すると青臭みが発生し、その特長を活かすことができません。

※リポキシゲナーゼ：大豆特有の青臭みを発生させる酵素。

(2) 育成場所における品質に関するデータ（7月播種）

| 項 目 | エルスター | フクユタカ |
|------------|-------|-------|
| 粒大 | 中 | 中の大 |
| 百粒重(g) | 28.9 | 30.5 |
| へその色 | 黄 | 淡褐 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 42.7 | 42.7 |
| 粗脂肪含有率(%) | 22.6 | 22.1 |

注) 天候不良の平成11年を除いた8年～13年の生産力検定試験結果。
タンパク質ならびに脂質は近赤外分析による。
タンパク質含有率は子実の窒素含有率に6.25を乗じて算出。

(3) 豆乳加工適性試験成績（J社）

| 品種名 | 豆 乳 | | | | 抽出倍率 (10 ° Bx 換算) | 豆乳の色調 | | |
|-------|-------|--------|------|----------|----------------------|-------|--------|--------|
| | 収量(g) | 固形分(%) | pH | 糖度(° Bx) | | Y | x | y |
| エルスター | 470.0 | 9.2 | 6.51 | 10.8 | 4.06 | 74.83 | 0.3343 | 0.3525 |
| いちひめ | 390.0 | 8.9 | 6.58 | 10.5 | 3.27 | 74.03 | 0.3342 | 0.3504 |
| フクユタカ | 452.5 | 9.0 | 6.52 | 10.9 | 3.95 | 68.26 | 0.3332 | 0.3504 |

注1) 豆乳加工適性試験：原料大豆125g（平成11年度、九州農試産）、20℃・13時間浸漬、7倍加水、呉湯煎し95℃1分保持、冷却後豆乳を抽出(3000rpm 10min)。

2) 色調Y(%)：明るさ(数字が大きいほど明るい)、x：赤色の鮮やかさ(数字が大きいほど赤色が濃い)、y：黄色の鮮やかさ、冴え(数字が大きいほど黄色が濃い)

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

「エルスター」は九州地域の主力品種である「フクユタカ」や「むらゆたか」に形態的及び生態的によく似ており、暖地での栽培に適しています。子実収量も「フクユタカ」並みですが、「フクユタカ」に比べダイズ立枯性病害（黒根腐病）にやや弱いので注意して下さい。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果（7月播種）

| 項目 | エルスター | フクユタカ |
|-------------|-------|-------|
| 収量*(kg/10a) | 397 | 400 |
| 早晩性 | 晩の早生 | 晩の早生 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | やや易 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢位*(cm) | 16.2 | 14.6 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ウイルス病ほ場抵抗性 | 強 | 中 |
| 黒根腐病抵抗性 | やや強 | 強 |

注) *天候不良の平成11年を除いた8年～13年の生産力検定試験結果。
他は、試験結果を「だいでず特性審査基準」に基づいて分類。

3 栽培地域（平成23年産）

－ ha

4 栽培上の留意点

普通大豆の種子が混入すると、加工時にリポキシゲナーゼ完全欠失性の特長が損なわれますので、播種・収穫・乾燥時には特に注意するとともに、定期的な種子の更新を行って下さい。ダイズ立枯性病害（黒根腐病）抵抗性は「やや強」ですが、本病の発病地域での栽培は避け、排水不良田では本病の発病が助長されるため十分な排水対策を行って下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成12年育成）
問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
大豆育種研究九州サブチーム tel：096-242-7740

エンレイ 外観品質がよく広域適応性の高い中生種、麦あとの晩播栽培にも適する品種です。蛋白質含有率が高く豆腐加工に好適で、味噌加工にも向きます。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：蛋白質含有率が高く、豆腐に適しています。
淡色味噌、赤味噌のどちらにも向いています。
短所：ウイルス病発生地帯では褐斑粒が発生します。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | エンレイ | タマホマレ |
|--------|------------|------------|
| 粒大 | 大の小(31.1g) | 中の大(29.7g) |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含量 | 高(44.5%) | 低(37.8%) |
| 粗脂肪含量 | 中(18.9%) | 高(20.4%) |
| 全糖含量 | －(20.8%) | －(24.3%) |

注) 平成4～9年の平均値 (長野県野菜花き試験場)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐

| 品種名 | 豆 乳 | | | | 豆腐破断強度 (g/cm ²) | | |
|------|---------|---------|---------|------------|-----------------------------|-------|-------|
| | 抽出率 (%) | 固形分 (%) | 蛋白質 (%) | 粘度 (mPs・s) | GDL | 硫酸 Ca | 塩化 Mg |
| エンレイ | 80.6 | 9.80 | 4.90 | 32.5 | 106 | 111 | 79 |
| ホウレイ | 84.2 | 9.61 | 4.53 | 20.9 | 99 | 105 | 83 |

味噌

| 品種名 | 蒸 煮 大 豆 | | | | | 味噌の色調 | | |
|------|----------|------|-------|-------|----------|-------|-------|-------|
| | 硬 度 (g) | 色 調 | | | 食 味 | 味噌の色調 | | |
| | Y | x | y | Y | | x | y | |
| エンレイ | 490(108) | 39.7 | 0.385 | 0.376 | やや甘味柔らかい | 25.4 | 0.427 | 0.400 |
| ホウレイ | 933(233) | 36.9 | 0.380 | 0.366 | 硬くてまずい | 25.9 | 0.420 | 0.392 |

注) 蒸煮大豆硬度のかつこ内は標準偏差

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：栽培適地が広い品種です。

晩播適応性があります。

短所：ダイズモザイク病抵抗性が「中」、ダイズシストセンチュウの抵抗性が「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | エンレイ | タマホマレ |
|-------------|------|-------|
| 収量(kg/10a) | 311 | 329 |
| 早晩性 | 中 | 晩 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位高 | 16cm | 19cm |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |
| 立枯性病害(黒根腐) | — | — |
| 紫斑病 | やや強 | やや強 |

注) 収量及び最下着莢節位高は平成4～9年の平均値 (長野県野菜花き試験場)

3 栽培地域 (平成23年産)

山形県 3,979ha 埼玉県 13ha 新潟県 5,850ha 富山県 4,384ha
石川県 1,257ha 福井県 995ha 滋賀県 63ha 京都府 9ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズモザイク病の発生が多い地域では褐斑粒が発生しやすいので、アブラムシの防除を行って下さい。
- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場 (昭和46年育成)
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel : 0263-52-1148、fax : 0263-54-4508

おすすめ 大粒白目で豆腐、煮豆に適し、機械化栽培も容易です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・豆腐加工適性に優れています。
- ・粒が大きく、風味、柔らかさに優れており、煮豆にも適しています。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | おすすめ (青森県産) | (比較)フクユタカ (福岡県産) |
|------------|----------------|---------------------|
| 百粒重(g) | 37.7 | 33.8 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 43.4 | 44.0 |
| 粗脂肪含有率(%) | 20.5 | 20.8 |
| 全糖含有率(%) | 20.3 | 20.0 |
| ショ糖含有率(%) | 5.8 | 6.5 |
| 灰分(%) | 5.5 | 5.3 |
| 溶出固形分(%) | 0.5 | 0.7 |
| 浸漬大豆重量増加比 | 48.21 | 42.80 |
| 種皮率(%) | 5.8 | 5.6 |
| 色調 L | 86.3 | 86.7 |
| a | -0.3 | -0.5 |
| b | 26.9 | 25.0 |

注) 分析：日本食品分析センター（平成11～13年の3年平均値）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

表1 豆腐加工適性試験の成績（平成8年、C社）

| 項 目 | おすすめ | オクシロメ(比較) |
|---------------------------|-------|-----------|
| 豆乳抽出率(%) | 58.1 | 58.9 |
| 豆乳中固形分(%) | 11.3 | 11.0 |
| 豆腐の硬さ(g/cm ²) | 10.6 | 5.2 |
| 豆乳色調 L* | 90.33 | 91.22 |
| a* | -3.25 | -3.15 |
| b* | 14.37 | 13.08 |

表2 煮豆加工適性試験の成績（平成8年、D社）

| 項 目 | おすすめ | オクシロメ(比較) |
|---------------------------|-------|-----------|
| 豆乳抽出率(%) | 58.1 | 58.9 |
| 豆乳中固形分(%) | 11.3 | 11.0 |
| 豆腐の硬さ(g/cm ²) | 10.6 | 5.2 |
| 豆乳色調 L* | 90.33 | 91.22 |
| a* | -3.25 | -3.15 |
| b* | 14.37 | 13.08 |

備考) ○：問題なし、△：気になる、×：不可。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：・茎が短く倒伏しにくいので、機械化収穫に適しています。

・青森県では「オクシロメ」に比べて熟期がやや早です。

短所：・東北南部で発生するダイズモザイク病（C、D系統）には抵抗性がありません。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | おおすず | オクシロメ(比較) |
|-------------|------|-----------|
| 収量(kg/10a) | 319 | 318 |
| 早晩性 | 中生の早 | 中生の晩 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 中 |
| 最下着莢節位高 | 中 | 中 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 強 |
| 黒根腐病 | 弱 | 中 |

3 栽培地域（平成23年産）

青森県 4,366ha 福島県 9ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、発生地域での作付けを避けると共に、適切な輪作を行って下さい。
- ・東北南部以南では、ダイズモザイク病の被害が発生する可能性があります。

育成場所：東北農業研究センター（平成10年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

大袖の舞 へそ色が黄の青大豆で、製菓、煮豆及び枝豆の加工適性が高い。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

大袖振大豆（北海道で栽培される種皮色が緑の青大豆）の主な用途である製菓、煮豆、枝豆に関する加工適性は良好です。枝豆用としては、湯煮後の莢の色が鮮やかな緑であること等から好評です。なお、蛋白質や脂肪含量は「とよまさり」銘柄と大差ありません。

他の青大豆品種に比較した外観上の特徴はへその色にあり、「早生緑」が黒、「音更大袖」が暗褐に対し、「大袖の舞」は黄です。また、粒大は「早生緑」より優り、「音更大袖」より劣ります。

(2) 品質に関するデータ

| 品 種 | 種皮 の色 | へそ の色 | 粒形 | 百粒重 (g) | 蛋白質 (%) | 脂肪 (%) | 全糖 (%) | シヨ糖 (%) |
|-------------|----------|----------|----|------------|------------|-----------|-----------|------------|
| 大袖の舞（北海道十勝） | 緑 | 黄 | 球 | 37.7 | 41.8 | 19.5 | 23.0 | 8.3 |
| 音更大袖（北海道十勝） | 緑 | 暗褐 | 扁球 | 37.0 | 40.2 | 19.6 | 24.0 | 8.0 |

（百粒重～シヨ糖は主産地の平成11～13年の平均、農林水産省）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

製菓用煎り大豆（新潟県、I社）

| 官能評価 | |
|--|---------|
| 色沢 | 黄～淡緑色 |
| 光沢 | 差なし |
| 香り | くせのない香り |
| 舌ざわり | 差なし |
| 皮の硬さ | 普通 |
| 風味 | 適度の風味あり |
| コメント： | |
| 味、香りとも穏やかな感じ で甘味があり、上品で素直 さがある大豆 | |

煮豆（北海道、T社）

| 官能評価 | |
|------------------|---|
| 色沢 | 良 |
| 光沢 | 良 |
| 香り | 良 |
| 舌ざわり | 並 |
| 皮の硬さ | 並 |
| 風味 | 良 |
| コメント：粒大が大きく使いやすい | |

枝豆（十勝農試、JA芽室）

| | | 大袖の舞 | サッポロドリ | ユキムスメ |
|-----|-----|------|--------|-------|
| 枝豆 | 莢の形 | 4.3 | 2.8 | 3.2 |
| | 莢の色 | 4.5 | 2.8 | 3.5 |
| | 味 | 3.4 | 3.3 | 3.4 |
| | 総合 | 3.9 | 3.1 | 3.5 |
| 凍枝豆 | 莢の形 | 3.3 | 2.7 | 3.1 |
| | 莢の色 | 3.8 | 2.7 | 3.3 |
| | 味 | 2.6 | 2.3 | 2.6 |
| | 総合 | 3.3 | 3.1 | 2.8 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

成熟期は「音更大袖」と同じ中生です。耐冷性は「音更大袖」より劣りますが、収量性は優れています。主茎長は「音更大袖」よりやや短かく耐倒伏性に優れます。

病害虫抵抗性ではセンチウ抵抗性は「強」、茎疫病も一部レース（レースⅠ群）に対して抵抗性ですが、わい化病に対して抵抗性は「弱」です。なお、枝豆適期は9月初旬、枝豆収量は804kg/10aで上莢重率も81%と良好です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| | 大袖の舞 | 音更大袖 | 早生緑 |
|------------------|----------|----------|------------|
| 収量(kg/10a) | 319 | 301 | 277 |
| 早晚性 | 中(10月4日) | 中(10月3日) | 中の早(9月29日) |
| コンバイン収穫適性 | | | |
| 耐裂莢性 | 易 | 易 | 易 |
| 耐倒伏性 | 強 | 中 | 中 |
| 着莢位置 | 中 | 中 | 中 |
| 低温抵抗性 | 中 | 強 | 中 |
| 病害虫抵抗性 | | | |
| ダイズシストセンチウ抵抗性 | 強 | 弱 | 弱 |
| ダイズわい化病抵抗性 | 弱 | 弱 | 弱 |
| ダイズ茎疫病抵抗性(レース群Ⅰ) | 強 | 弱 | 強 |
| ダイズ黒根病抵抗性 | 弱 | 弱 | 強 |

(収量と成熟期は昭和63～平成3年の4カ年平均)

3 栽培地域（平成23年産）

北海道 108ha

4 栽培上の留意点

わい化病に弱いので防除を徹底して下さい。また収穫期が遅れると種皮色が淡くなるので、成熟後は速やかに収穫することが大切です。

育成場所：北海道立十勝農業試験場（平成4年育成）
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

オオツル 大粒で外観品質が良く、「エンレイ」より晩熟の中生品種です。煮豆加工に好適で、豆腐や味噌加工にも向いています。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：大粒で裂皮の発生が少なく、煮豆、豆腐、味噌のいずれにも適しています。
短所：ウィルス病発生地帯では褐斑粒が発生しやすい傾向があります。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | オオツル | エンレイ |
|---------|----------|------------|
| 粒大（百粒重） | 大(36.3g) | 大の小(29.9g) |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含有率 | 中(41.8%) | 高(42.9%) |
| 粗脂肪含有率 | 中(18.5%) | 中(19.0%) |
| 全糖含量 | －(－) | －(－) |

注) 百粒重は昭和59～62年の平均値、成分は昭和61年の値(長野県野菜花き試験場)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

煮豆

| 項目 | 評価点 (1-5) | 平均点 | | | |
|--------------|--------------|------|------|-------|---------|
| | | オオツル | エンレイ | タマホマレ | 秋田産大粒大豆 |
| 見ばえ (悪い－良い) | | 2.7 | 2.3 | 3.0 | 2.8 |
| かたさ (悪い－良い) | | 3.3 | 2.9 | 2.5 | 3.0 |
| 香り (悪い－良い) | | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 2.9 |
| 味 (悪い－良い) | | 3.3 | 2.7 | 2.6 | 2.9 |
| 総合(まずい－おいしい) | | 3.1 | 2.4 | 2.6 | 2.7 |

注) 評価法：5段階評価法で、自分の持つイメージで普通を3とする。数字の小さい方が劣る。

豆腐

| 品種名 | 粗蛋白質含有量 (%) | 豆腐の硬さ (g) |
|-------|----------------|--------------|
| オオツル | 43.0 | 61 |
| エンレイ | 45.5 | 66 |
| タマホマレ | 39.8 | 40 |

味噌

| 品種名 | 全糖 (%) | 煮豆 硬度 (g) | 煮豆の色調 | | | 味噌の色調 | | |
|-------|-----------|-----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | | Y | x | y | Y | x | y |
| オオツル | 19.2 | 611 | 32.5 | 0.389 | 0.386 | 16.2 | 0.447 | 0.404 |
| エンレイ | 18.4 | 452 | 33.8 | 0.382 | 0.379 | 16.0 | 0.443 | 0.400 |
| タマホマレ | 20.8 | 679 | 32.0 | 0.389 | 0.381 | 17.3 | 0.440 | 0.399 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：紫斑病抵抗性が「強」です。

短所：ダイズモザイク病抵抗性が「中」、ダイズシストセンチュウ抵抗性が「弱」です。

繁茂性でやや倒伏しやすい傾向があります。

裂莢性が「易」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | オオツル | エンレイ | タマホマレ |
|-------------|------|------|-------|
| 収量(kg/10a) | 326 | 317 | 357 |
| 早晩性 | 中の晩 | 中 | 晩 |
| コンバイン収穫適性 | | | |
| 裂莢性 | 易 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 中 | 強 | 強 |
| 病害虫抵抗性 | | | |
| ダイズモザイク病 | 中 | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 | 弱 |
| 立枯性病害(黒根病) | — | — | — |
| 紫斑病 | 強 | やや強 | やや強 |

注) 収量は昭和59～62年の平均値 (長野県野菜花き試験場)

3 栽培地域 (平成23年産)

群馬県 65ha 富山県 370ha 福井県 12ha 三重県 17ha
滋賀県 1,494ha 京都府 88ha 兵庫県 30ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズモザイク病の発生の多い地域では褐斑粒が発生しやすいので、アブラムシの防除を徹底して下さい。
- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。
- ・倒伏しやすいので、過度の早播、密植、多肥栽培を避け、培土を確実に行って下さい。
- ・裂莢しやすいので成熟後は速やかに収穫して下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場 (昭和63年育成)
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel : 0263-52-1148、fax : 0263-54-4508

オクシロメ ダイズシストセンチュウに強い品種です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・白目の品種です。
- ・おいしい豆腐ができます。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | オクシロメ | おおすず(比較) |
|------------|-------|----------|
| 粒大 | 中 | 大 |
| 百粒重(g) | 22.7 | 33.1 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 裂皮の難易 | 易 | 中 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 43.2 | 43.8 |
| 粗脂肪含有率(%) | 20.5 | 20.7 |

(3) 主な用途における加工適性試験成績

- ・豆腐加工適性試験の成績（平成8年T社実験室レベル）

| 項 目 | オクシロメ | おおすず(比較) |
|---------------------------|-------|----------|
| 豆乳抽出率(%) | 58.9 | 58.1 |
| 豆乳固形分(%) | 11.1 | 11.6 |
| 豆腐の硬さ(g/cm ²) | 5.2 | 10.6 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- 長所：・ダイズシストセンチュウに抵抗性です。
・東北北部で発生するダイズモザイク病（A、B系統）に抵抗性です。
- 短所：・栽培条件によっては倒伏することがあります。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | オクシロメ | おおすず(比較) |
|-------------|-------|----------|
| 収量(kg/10a) | 318 | 319 |
| 早晩性 | 中生の晩 | 中生の早 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 中 | 強 |
| 最下着莢節位高 | 中 | 中 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ダイズモザイクウイルス | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 強 | 弱 |

3 栽培地域（平成23年産）

青森県 91ha

4 栽培上の留意点

- ・北東北では晩生種に属するので、北東北の山間冷涼地や太平洋沿岸で生育遅延の恐れがある場合は、作付けを避けて下さい。
- ・多肥条件と密植が重なった場合には倒伏、蔓化を助長しますので、適切な栽植条件を守って下さい。

育成場所：東北農業研究センター（昭和47年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

音更大袖 種皮色が緑の青大豆で「音更大袖振」銘柄で流通し、味が良いことから主に製菓用煎豆に利用されています。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

北海道で栽培される種皮色が緑の青大豆は大袖振と呼ばれ、主な用途は製菓原料用で、他に煮豆や枝豆にも利用されます。「音更大袖」は糖含量が多いことから味が良く、主に豆餅（米菓）等の煎豆として用いられています。最近では納豆や豆腐、味噌にも利用されています。

(2) 品質に関するデータ

| 品 種 | 種皮 の色 | へそ の色 | 百粒重 (g) | 蛋白質 (%) | 脂肪 (%) | 全糖 (%) | シヨ糖 (%) |
|-------------|----------|----------|------------|------------|-----------|-----------|------------|
| 音更大袖(北海道十勝) | 緑 | 暗褐 | 37.0 | 40.2 | 19.6 | 24.0 | 8.0 |

(百粒重～シヨ糖は主産地の平成11～13年の平均、農林水産省)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

製菓用煎り大豆（新潟県、I社）

| 製品の評価 | 音更大袖 | 早生緑 |
|-------|-------------|----------------|
| | 色 沢 | 緑が強いが色のばらつきあり |
| 光 沢 | 差なし | 差なし |
| 香 り | 香りが強い | — |
| 舌ざわり | 差なし | 差なし |
| 皮の硬度 | 普通 | やや厚く、硬く感じる |
| 風 味 | 風味強く、こくのある味 | 適度な風味があるが、粗雑な味 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

耐冷性は「キタムスメ」等の褐目品種と同様に強く、「早生緑」より多収で良質です。しかし、倒伏しやすく、また分枝も垂れることから、黄大豆に比較して機械収穫適性が劣ります。

病害虫抵抗性ではセンチウやわらかい化病、茎疫病に対していずれも「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| | 音更大袖 | 早生緑 |
|-------------------|----------|------------|
| 収量 (kg/10a) | 301 | 277 |
| 早晚性 | 中(10月3日) | 中の早(9月29日) |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 耐裂莢性 | 易 | 易 |
| 耐倒伏性 | 中 | 中 |
| 着莢位置 | 中 | 中 |
| 低温抵抗性 | 強 | 中 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズシストセンチウ抵抗性 | 弱 | 弱 |
| ダイズわい化病抵抗性 | 弱 | 弱 |
| ダイズ茎疫病抵抗性(レース群 I) | 弱 | 強 |
| ダイズ黒根病抵抗性 | 弱 | 強 |

(収量と成熟期は昭和63～平成3年の4カ年平均)

3 栽培地域 (平成23年産)

北海道 459ha

4 栽培上の留意点

わい化病に弱いので防除を徹底して下さい。また、センチウ発生ほ場への作付けは避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。更に、収穫期が遅れると種皮色が淡くなるので、成熟後は速やかに収穫することが大切です。

「音更大袖」は在来種で、道立農試における品種比較試験により平成3年に優良品種に採用されました。

問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

キタムスメ 耐冷性の強い褐目大豆で「秋田」銘柄の主力品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

へそ色が暗褐の褐目大豆ですが、うまみの点で定評がある「中粒秋田」銘柄の主力品種です。蛋白含量が低い反面、脂肪や糖分が高いのが特徴で、味噌に適しています。また納豆でも大豆の味を活かした大粒納豆として定評があります。外観品質では裂皮が発生しやすいのが欠点です。

(2) 品質に関するデータ

| 品 種 | 種皮 の色 | へそ の色 | 百粒重 (g) | 蛋白質 (%) | 脂肪 (%) | 全糖 (%) | シヨ糖 (%) |
|--------------|----------|----------|------------|------------|-----------|-----------|------------|
| キタムスメ（北海道後志） | 黄白 | 暗褐 | 30.9 | 39.6 | 20.9 | 22.8 | 8.2 |
| ハヤヒカリ（北海道十勝） | 黄白 | 暗褐 | 27.6 | 39.9 | 20.3 | 23.6 | 8.3 |

（百粒重～シヨ糖は主産地の平成11～13年の平均、農林水産省）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

味噌（長野県、T社）

| | キタムスメ | ハヤヒカリ |
|--|-------|-------|
| 糖分解率(%) | 76.30 | 71.01 |
| 窒素分解率(%) | 22.83 | 22.73 |
| 窒素溶解率(%) | 62.27 | 63.33 |
| 脂質含有率(%) | 6.03 | 6.28 |
| 色 Y | 13.8 | 13.0 |
| x | 0.470 | 0.470 |
| y | 0.404 | 0.403 |
| コメント：両品種とも軟化しやすく、蒸大豆の食味も良かった。味噌は柔らかくキメの細かいもので、色に鮮やかさがあり、味も良かった。淡色味噌にも赤味噌にも適している。 | | |
| (原料大豆は平成9年十勝農試産) | | |

納豆（北海道、K社）

| | | |
|---------------------|--------------|---------------|
| 原料大豆 | 吸水率(倍) | 2.19 |
| 蒸煮大豆 | 重量増加比(倍) | 2.08 |
| | 硬度(g) | 105～115 |
| 納豆 | 硬度(g) | 106 |
| | 色調(L*/a*/b*) | 46.4/9.8/26.8 |
| 官能評価 | | |
| | 外観 | 95 |
| | 色調 | 95 |
| | 香り | 100 |
| | 硬さ | 95 |
| | うま味 | 95 |
| | アモニア臭 | なし |
| | 総合 | 95 |
| 官能評価は最良を100点満点として評価 | | |
| (原料大豆は平成6年十勝農試産) | | |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

耐冷性が強く、冷涼地で安定多収を示します。コンバイン収穫適性は、最下着莢位置は高いですが、倒伏しやすいことや、裂莢しやすいことから劣ります。

病害虫抵抗性では、センチュウやわらかい化病、茎疫病に対していずれも「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| | キタムスメ | ハヤヒカリ |
|-------------------|----------|------------|
| 収量 (kg/10a) | 337 | 323 |
| 早晚性 | 中(10月6日) | 中の早(9月29日) |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 耐裂莢性 | 易 | 難 |
| 耐倒伏性 | 中 | 強 |
| 着莢位置 | 高 | 中 |
| 低温抵抗性 | 強 | 強 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズシストセンチュウ抵抗性 | 弱 | 弱 |
| ダイズわい化病抵抗性 | 弱 | 弱 |
| ダイズ茎疫病抵抗性(レース群 I) | 弱 | 弱 |
| ダイズ黒根病抵抗性 | 弱 | — |

(収量と成熟期は平成6～9年の4カ年平均)

3 栽培地域 (平成23年産)

北海道 373ha

4 栽培上の留意点

わい化病に弱いので防除を徹底して下さい。またセンチュウ発生ほ場への作付けは避け、適正な輪作の下で栽培して下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場（昭和43年育成）
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

きぬさやか 大豆の青臭みの原因となるリポキシゲナーゼが全て欠失し、強いえぐ味のアセチルサポニンも欠失しており、豆乳に好適な品種。

1 品質特性

- ・外観品質は「スズユタカ」並で、子実注の粗蛋白及び粗脂肪含量はそれぞれ中です。
- ・子実中の全てのリポキシゲナーゼ(L-1, L-2, L-3)とグループAアセチルサポニンを欠失しています。
- ・豆乳や豆腐の加工適性は良好で、豆乳や豆腐は青臭み、えぐ味が少ないです。

| 品 種 名 | 粒の 大小 | 粒形 | 種皮色 | へそ 色 | 裂皮の 難易 | 品質 | 粗蛋白 含有率 (%) | 粗脂肪 含有率 (%) | リポキシゲナーゼ アイソザイム の有無 | グループA アセチルサポニン の有無 |
|-------|----------|----|-----|---------|-----------|-----|-------------------|-------------------|---------------------------|--------------------------|
| きぬさやか | 中 | 球 | 黄白 | 黄 | 易 | 中の上 | 40.9 | 19.8 | 全欠 | 欠 |
| スズユタカ | 中 | 扁球 | 黄白 | 黄 | 中 | 中の上 | 40.6 | 19.8 | 全有 | 有 |
| すずさやか | 中 | 扁球 | 黄白 | 黄 | 中 | 中の上 | 40.0 | 19.6 | 全欠 | 有 |

1) 審査基準国際統一委託事業調査報告書(平成16年3月)による。

2) 粗蛋白及び粗脂肪含有率は平成14~16年の平均。

豆乳及び豆腐の官能評価

| | 見た目 | 食感 | 風味 | 青臭み | えぐみ | 甘み | 総合評価 |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| 豆乳 | 1.3 | 1.5 | 1.1 | 1.7 | 1.5 | 0.6 | 1.0 |
| 豆腐 | 1.1 | 0.7 | 0.6 | 0.8 | 1.0 | 0.6 | 0.6 |
| 評価基準 | ↑2 | 良い | 良い | 良い | ない | ある | 良い |
| | 0 | 同じ | 同じ | 同じ | 同じ | 同じ | 同じ |
| | ↓2 | 悪い | 悪い | 悪い | ある | ない | 悪い |

注) 1. 東北農業研究センター委託消費者モニター52名による官能評価。

2. 評価は輸入大豆を使用した市販品を基準(0)として比較した時の全モニターの平均値。

2 農業特性

- ・成熟期は晩で、収量は「スズユタカ」よりやや低く、子実は中粒です。
- ・ダイズモザイクウイルスに強いですが、ダイズシストセンチュウには弱いです。
- ・胚軸色が緑で花色は白であり、栽培時に他品種との識別が容易です。

(1) 生育特性

| 品 種 名 | 成熟期 (月日) | 倒伏 程度 | 主茎長 (cm) | 主茎 節数 | 分枝数 (本/株) | 子実重 (kg/a) | 対比 (%) | 百粒重 (g) |
|-------|-------------|----------|-------------|----------|--------------|---------------|-----------|------------|
| きぬさやか | 10.24 | 3.0 | 83 | 15.6 | 5.8 | 27.4 | 95 | 23.8 |
| スズユタカ | 10.14 | 3.0 | 86 | 17.4 | 5.6 | 28.8 | 100 | 25.3 |
| すずさやか | 10.01 | 3.7 | 83 | 17.2 | 6.4 | 29.7 | 103 | 24.5 |

注) 1. 育成地(秋田県西仙北町)における平成14～16年の平均である。
2. 倒伏程度 0:無、1:微、2:少、3:中、4:多、5:甚

(2) 生態的特性

| 品 種 名 | 開花期 | 成熟期 | 裂莢の 難易 | 最下着莢 節位高 | 倒伏 抵抗性 |
|-------|-----|-----|-----------|-------------|-----------|
| きぬさやか | やや晩 | 晩 | 中 | 中 | 強 |
| スズユタカ | やや晩 | やや晩 | 中 | 中 | 強 |
| すずさやか | やや晩 | やや晩 | 中 | 中 | 強 |

| 品 種 名 | 病虫害抵抗性 | | | | | | | | |
|-------|----------|---|---|---|---|----------------|--------------|-----------|-----|
| | モザイクウイルス | | | | | ウイルス病 ほ場抵抗性 | シスト センチュウ | 紫斑病 病害 | 立枯れ |
| | A | B | C | D | E | | | | |
| きぬさやか | 強 | 強 | 強 | 強 | 弱 | 強 | 弱 | やや強 | やや強 |
| スズユタカ | 強 | 強 | 強 | 強 | 弱 | 強 | 強 | 中 | — |
| すずさやか | 強 | 強 | 強 | 強 | 弱 | 強 | 強 | やや強 | やや強 |

注) 審査基準国際統一委託事業調査報告書(平成16年3月)による。

3 栽培地域(平成23年産)

宮城県 202ha

4 栽培上の留意点

・リポキシゲナーゼ欠失等の子実成分の特性を損ねることのないよう、本品種単独の集団栽培を行うとともに、収穫・調整時に異品種が混入しないよう純度管理を徹底すること、また、シストセンチュウ抵抗性が「弱」のため、連作やシストセンチュウ汚染ほ場での栽培は避ける必要があります。

・本品種を原料とする大豆加工食品は食品メーカーと共同で特許(第3567156号)を取得しており、本品種を加工食品の原料として使用するには特許権保有者の許諾が必要です。

育成場所：東北農業研究センター(平成17年育成)
 問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
 グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

キヨミドリ 風味ある豆腐が出来る良質青大豆。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

在来の青大豆に比べ粒が大きく子葉まで緑色を呈しています。子実のショ糖含量が高く普通黄大豆にない風味ある豆腐が出来ますが、蛋白含量が低いため柔らかい豆腐となります。

(2) 育成場所における品質に関するデータ（7月播種）

| 項目 | キヨミドリ | 信濃青豆 |
|-------------------------------|-------|------|
| 粒大 | 大の小 | 中の大 |
| 百粒重(g) | 31.2 | 29.5 |
| へその色 | 緑 | 黒 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有量(%) | 38.7 | 38.6 |
| 粗脂肪含有量(%) | 22.6 | 23.0 |
| ショ糖含量(ピーク面積×10 ⁶) | 8.20 | 5.46 |

注) 天候不良の平成11年を除いた8年～13年の生産力検定試験結果。

蛋白質ならびに脂質は近赤外分析による。

蛋白質含有率は子実の窒素含有率に6.25を乗じて算出。

ショ糖含量は高速液クロマトグラフィーによる。

(3) 豆腐官能評価（宮崎県M農協）

| | | | |
|---------|---------|----------|--------|
| 味 | 良い：14 | 普通：17 | 良くない：0 |
| 色 | 良い：21 | 普通：10 | 良くない：0 |
| 固さ | 良い：11 | 普通：18 | 良くない：2 |
| 総合評価 | 良い：12 | 普通：19 | 良くない：0 |
| 商品性 | ある：28 | ない：3 | |
| 店頭にあったら | 買いたい：28 | 買いたくない：3 | |

注) 31名によるアンケート調査で表中の数字は各評価の人数

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長 所：フクユタカより1週間程度早生で、暖地の中山間地にもよく適しています。

短 所：成熟期の落葉がしづらい特性があります。極端な早播きは避けて下さい。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果（7月播種）

| 項 目 | キヨミドリ | 信濃青豆 |
|--------------|-------|------|
| 収量*(kg/10a) | 333 | 317 |
| 早晩性 | 中の晩 | 中の晩 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | やや難 | 易 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位*(cm) | 18.8 | 14.4 |
| 病害抵抗性 | | |
| ウイルス病 ほ場抵抗性 | 中 | — |
| 紫斑病 抵抗性 | 中 | やや弱 |
| ネコブセンチュウ 抵抗性 | 弱 | 弱 |

注) *天候不良の平成11年を除いた8年～13年の生産力検定試験結果。

他は、試験結果を「だいたひ特性審査基準」に基づいて分類。

3 栽培地域（平成23年産）

福岡県 8ha 宮崎県 27ha

4 栽培上の留意点

- 1) 種子の緑色があせるのをできるだけ避けるために、莢の成熟度（振ってカラカラ音がする）を見て適期に収穫して下さい。
- 2) 紫斑病抵抗性は「やや強」ですが、暖地ではやや早生の品種なので紫斑病発生がよく見られる地域では適期の防除を行って下さい。
- 3) ネコブセンチュウ抵抗性は「弱」なので、発生ほ場への作付けを避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成14年育成）
問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
大豆育種研究九州サブチーム tel：096-242-7740

ギンレイ

「タマホマレ」より早熟の晩生種、大粒で外観品質がよく「ナカセンナリ」や「タマホマレ」より多収の品種です。ダイズモザイク病に抵抗性で褐斑粒の発生が少なく、豆腐、味噌とも加工適性は「ナカセンナリ」並です。

1 加工適性**(1) 加工上の長所・短所**

長所：全糖含有率が高く、豆腐の食味に優れています。

蒸煮大豆の味のバランスが良く、豆腐・味噌加工適性はナカセンナリ並です。

短所：粗蛋白質含有率が低く、豆腐収量が高くありません。

(2) 育成場所における品質に関するデータ

| 項目 | ギンレイ | ナカセンナリ | タマホマレ |
|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 粒大（百粒重） へその色 | 大の小(32.6g) 黄 | 中の大(27.2g) 黄 | 中の大(29.7g) 黄 |
| 成分組成 | | | |
| 粗蛋白質含有量(%) | 低(37.5%) | 中(39.8%) | 低(37.4%) |
| 粗脂肪含有量(%) | 中(19.5%) | 中(19.5%) | 高(20.4%) |
| 全糖含有量(%) | —(25.3%) | —(23.7%) | —(24.2%) |

注) 平成3～6年の平均値（長野県野菜花き試験場）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐

| 品種名 | 豆乳抽出率(%) | 豆乳固形分(%) | 豆乳粗蛋白質(%) | 豆乳粘度(mPa・s) | 豆腐破断強度(g/cm ²) | | |
|--------|----------|----------|-----------|-------------|----------------------------|------|------|
| | | | | | GDL | 硫酸Ca | 塩化Mg |
| ギンレイ | 82.0 | 9.53 | 4.18 | 9.9 | 62 | 75 | 52 |
| ナカセンナリ | 82.2 | 9.76 | 4.41 | 12.4 | 83 | 83 | 61 |

味噌

| 品種名 | 蒸煮大豆硬度(g) | 蒸煮大豆の色調 | | | 味噌の色調 | | |
|--------|-----------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | Y | x | y | Y | x | y |
| ギンレイ | 622 | 47.7 | 0.365 | 0.367 | 40.0 | 0.373 | 0.373 |
| ナカセンナリ | 532 | 47.7 | 0.365 | 0.366 | 41.4 | 0.372 | 0.371 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：ダイズモザイク病抵抗性が「強」で、褐斑粒が発生しにくい品種です。

黒根腐病に抵抗性があります。

短所：ダイズシストセンチュウの抵抗性が「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | ギンレイ | ナカセンナリ | タマホマレ |
|-------------|------|--------|-------|
| 収量(kg/10a) | 338 | 304 | 322 |
| 早晚性 | 晩の早 | 晩の早 | 晩 |
| コンバイン収穫適性 | | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 | 難 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位高 | 17cm | 18cm | 21cm |
| 病害抵抗性 | | | |
| ダイズモザイク病 | 強 | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 強 | 弱 |
| 立枯性病害(黒根腐) | やや強 | 強 | — |
| 紫斑病 | 中 | やや強 | やや強 |

注) 収量は平成3～6年の平均値、最下着莢節位高は平成5、6年の平均値（長野県野菜花き試験場）

3 栽培地域（平成23年産）

長野県 200ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場（平成7年育成）
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel：0263-52-1148、fax：0263-54-4508

くろこじろう 倒れにくい小粒の黒大豆品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所

- ・裂皮粒やしわ粒の発生が少なく子実の外観品質は良好です。
- ・納豆臭の少ない小粒の黒大豆納豆を製造できます。
- ・緑の子葉色を活かした菓子や豆餅などに利用できます。

短所

- ・通常の納豆に比べ糸引き等が少ないので、納豆製造には工夫が必要です。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | くろこじろう | 黒大豆小粒 | 納豆小粒 |
|--------------------|--------|-------|-------|
| 百粒重 | 8.6 | 11.5 | 9.8 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 46.0 | 49.5 | 43.7 |
| 粗脂肪含有率(%) | 18.3 | 17.8 | 18.2 |
| βカロテン(μg/100g)* | 54 | 57 | 8 |
| αトコフェロール(mg/100g)* | 3.3 | 1.2 | 0.8 |
| ショ糖(mg/100g)* | 4.95 | 4.63 | 5.97 |
| 総アントシアニン(g/100g)* | 0.089 | 0.088 | 0.000 |

注) 平成21～25年産の平均値(黒大豆小粒は25年のみ)。

*の項目は平成26年産を日本食品分析センターで分析。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

・納豆加工適性

| 項目 | くろこじろう | 黒千石 |
|-----------------------------|--------|-------|
| 蒸煮大豆の硬さ(g/cm ²) | 189.7 | 210.1 |
| 納豆の硬さ(g/cm ²) | 183.1 | 128.9 |
| 官能評価 | | |
| 菌の被り | 2.1 | 3.0 |
| 溶菌状態 | 2.7 | 3.0 |
| 豆の色 | 2.8 | 3.0 |
| 香り | 2.5 | 3.0 |
| 硬さ | 1.9 | 3.0 |
| 味 | 2.3 | 3.0 |
| 糸引き | 2.9 | 3.0 |
| 総合評価 | 1.7 | 3.0 |

注) 平成22年産、納豆試作および評価は茨城県工業技術センター。

官能評価は1(劣る)～5(優れる)とし、黒千石を3.0として評価。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所

- ・倒伏や蔓化の発生が少なく草姿が優れます。青立ちの発生も少ないため、コンバイン収穫に適しています。

短所

- ・ダイズシストセンチュウには弱いです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | くろこじろう | 黒大豆小粒 | 納豆小粒 |
|-------------|--------|--------|-------|
| 収量 (kg/10a) | 278 | 204 | 272 |
| 早晩性 | やや晩生 | やや晩生 | やや晩生 |
| コンバイン収穫適性 | | | |
| 裂莢の難易 | 中 | 中 | 中 |
| 最下着莢節位高 | やや低 | やや低 | やや低 |
| 耐倒伏性 | やや強 | 弱 | 弱 |
| 病虫害抵抗性 | | | |
| ダイズモザイクウイルス | AB抵抗性 | ACD抵抗性 | AB抵抗性 |
| ウイルス病圃場抵抗性 | 中 | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | — | 弱 |

注) 収量は平成21～25年産の7月播種試験の平均値 (黒大豆小粒は25年のみ)。

3 栽培地域 (平成26年産)

茨城県 10ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウに対する抵抗性は十分ではないので、これらの発生履歴のある圃場への作付は避けてください。また、ウイルス病に対する抵抗性も十分ではないため、アブラムシの防除と種子更新を適宜行ってください。

育成場所：作物研究所 (平成25年育成)
問い合わせ先：作物研究所・畑作物研究領域・大豆育種研究分野
tel 029-838-8503、fax 029-838-8853

くろさやか 青臭みの発生の原因となるリポキシゲナーゼが全て欠失した多収の黒大豆品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

暖地向けの黒大豆品種「クロダマル」より多収で成熟期が早い黒大豆品種で、子実は豆菓子等に適した大きさです。また、大豆の青臭みの原因となるリポキシゲナーゼ酵素を完全に欠失するため、多様な食品開発に活用できます。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 \ 品種名 | くろさやか | クロダマル | フクユタカ |
|-------------------|-------|-------|-------|
| 粗蛋白質含有率(%)※ | 39.7 | 41.7 | 42.2 |
| 百粒重(g)※ | 34.1 | 50.6 | 29.7 |
| リポキシゲナーゼアイソザイムの有無 | 全欠 | 全有 | 全有 |

※平成21年～23年の3カ年の平均値。

(3) 主な用途における加工適性試験成績(A社での豆菓子加工評価)

| 項目 \ 品種名 | くろさやか | クロダマル | いわいくろ |
|----------|-------|-------|-------|
| 粒形サイズ | 適 | 不適 | 適 |
| 粉巻き適性 | 良 | — | 良 |
| 官能評価 食感 | 良 | — | 良 |
| 味 | 良 | — | 良 |

1) 豆菓子加工適性はA社基準による。「いわいくろ」はA社標準仕様品種。

2) 「クロダマル」は粒形サイズが製品に不適なため、加工試験未実施。

3) 評価は良、可、不可の3段階。

4) 「粉巻き適性」とは、大豆粉でコーティングする工程への適性。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- ・黒大豆「クロダマル」より大幅に多収で、黄大豆「フクユタカ」に比べても収量が上回ります。
- ・成熟期は「クロダマル」に比べて1～2週間早いため、早霜等によって作柄が低下

する危険性が低くなります。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 栽培条件 | 普通畑・標準期播（7月上旬） | | |
|-----------|----------------|--------|--------|
| 品種名 | くろさやか | クロダマル | フクユタカ |
| 成熟期 | 11. 3 | 11. 16 | 10. 30 |
| 主茎長 (cm) | 73 | 65 | 69 |
| 収量 (kg/a) | 44. 1 | 34. 6 | 39. 4 |
| 収量標準比 (%) | 127 | 100 | 114 |

※平成21年～23年の3カ年の平均値。

| 項目 \ 品種名 | くろさやか | クロダマル | フクユタカ |
|-----------|-------|--------|-------|
| 胚軸色 | 緑 | 紫 | 紫 |
| 花の色 | 白 | 紫 | 紫 |
| 毛じの色 | 褐 | 褐 | 白 |
| 子実の大きさの分類 | 大 | 極大のやや小 | 中の大 |
| 子実の形 | 偏球 | 球 | 球 |
| 種皮の色 | 黒 | 黒 | 黄白 |
| 粒の光沢 | 強 | 中 | 中 |

3 栽培地域（平成26年産）

— ha

4 栽培上の留意点

リポキシゲナーゼ欠失の特性を損ねることがないように、本品種単独の集団栽培を行うとともに、生育中に異品種の混入の有無を幼苗期の胚軸色、開花期の花の色、成熟期の莢の色などで確認するとともに、収穫・調整時にはコンバインなどの使用機械の清掃を行うなど異品種が混入しないように、純度管理を徹底すること、

| |
|--|
| 育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成24年育成） 問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター 作物開発・利用研究領域（大豆育種グループ） tel：096-242-7740 |
|--|

クロダマル 暖地向けに初めて育成された黒ダイズ品種。

1 品質特性

- ・外観上の品質は「新丹波黒」より優れ、煮豆に加工した場合は、水浸漬後の粒の破損が少なく、製品歩留まりが高い品種です。
- ・煮豆の外観も良好で、アントシアニン含有量が「新丹波黒」より多く、抗酸化活性も「新丹波黒」よりも高いです。

(1) 育成地における子実成分と加工適性試験

| 品 種 系統名 | 粗蛋白質 (%) | 粗脂肪 (%) | 蒸煮大豆 | | 破損率 | |
|------------|----------|---------|----------------------------|--|----------|----------|
| | | | の破断強度 (g/cm ²) | | 浸漬大豆 (%) | 蒸煮大豆 (%) |
| クロダマル | 41.6 | 22.1 | 1,594.2 | | 7.9 | 7.8 |
| 新丹波黒 | 42.2 | 21.9 | 1,337.6 | | 17.9 | 12.6 |
| フクユタカ | 42.3 | 21.9 | — | | — | — |

注) 子実成分は近赤外分析による平成12～15年の値で、蛋白質含量はN×6.25とした。

蒸煮大豆の破断強度は、育成地の平成14、15年の試験結果

破損率は、平成14、15年の福岡県A社による試験結果

(2) アントシアニン含有量と抗酸化活性(DPPH消去活性)

| 品 種 系統名 | 蒸煮大豆 | | 大豆煮汁 | |
|------------|---------|------------------|---------|------------------|
| | アントシアニン | DPPHラジカル 消去活性 | アントシアニン | DPPHラジカル 消去活性 |
| クロダマル | 141 | 2,775 | 328 | 11,163 |
| 新丹波黒(標準) | 53 | 1,180 | 138 | 2,704 |

(単位)アントシアニン：nmol-C3G相当量/gDW

DPPHラジカル消去活性：nmol-Trolox相当量/gDW

2 農業特性

育成地における成績

| 品 種 系統名 | 開 花 期 (月日) | 成 熟 期 (月日) | 主 茎 長 (cm) | 主 茎 節 数 | 百 粒 重 (g) | 子 実 重 (kg/a) | 対 標 比 | 倒 伏 程 度 | 粒 形 | 光 沢 | 品 質 |
|------------|---------------------|---------------------|---------------------|------------------|--------------------|-----------------------|-------------|------------------|--------|--------|--------|
| クロダマル | 8.16 | 11.11 | 63 | 15.4 | 48.4 | 30.8 | 104 | 微 | 扁球 | 中 | 中上 |
| 新丹波黒 | 8.17 | 11.14 | 61 | 17.3 | 59.2 | 29.5 | 100 | 少 | 球 | 弱 | 中中 |
| フクユタカ | 8.17 | 10.29 | 62 | 16.3 | 30.7 | 40.0 | 136 | 微 | 扁球 | 中 | 中上 |

注) 平成12~15年の7月上旬播種における平均値

3 栽培地域 (平成23年産)

熊本県 7ha 大分県 37ha

育成場所：九州沖縄農業研究センター (平成16年育成)
問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
大豆育種研究九州サブチーム tel：096-242-7740

こがねさやか（四国10号）

リポキシゲナーゼが全て欠失し、加工製品に青臭みがなく、多収で用途が広い温暖地向け品種。

1 加工適性**(1) 加工上の長所・短所**

- ・大豆の青臭みの原因となる種子中の3種類の酵素リポキシゲナーゼをすべて欠失しています。
- ・青臭さのない豆腐や豆乳を製造できるほか、味噌、醤油、納豆にも適します。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | こがねさやか | サチユタカ | タマホマレ |
|---------------|--------|-------|-------|
| 粒度区分 | 中粒 | 大粒 | 中粒 |
| 百粒重(g) | 32.0 | 33.1 | 31.4 |
| 種皮/へその色 | 黄白/黄 | 黄白/黄 | 黄/黄 |
| 成分組成 | | | |
| 粗タンパク含有率(%) | 44.7 | 46.2 | 41.0 |
| 粗脂肪含有率(%) | 20.0 | 19.1 | 20.4 |
| 全糖含有率(%) | 20.6 | 20.5 | 22.4 |
| リポキシゲナーゼアイソイム | 全欠 | 全有 | 全有 |

注) 育成地（香川県善通寺市）・2009～2013年（6月播）の平均値。粗タンパク、粗脂肪および全糖は近赤外分析による。窒素-タンパク質換算係数は6.25を使用した。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐（2009年育成地産、豆腐破断強度：九農研、官能評価：A社）

| 項目 | こがねさやか | サチユタカ | フクユタカ |
|----------------------------|--------|-------|-------|
| 原料大豆 | | | |
| 粗タンパク含有率(%) | 45.1 | 46.4 | 43.9 |
| 豆腐破断強度(g/cm ²) | 44.1 | 40.0 | 53.1 |
| 官能評価 | | | |
| 不快味 | 3.4 | 2.8 | 3.0 |
| こく味 | 3.2 | 2.8 | 3.0 |
| おいしさ | 3.4 | 2.4 | 3.0 |

注) 豆腐作成の凝固剤濃度は塩化マグネシウム(6水和物)：0.25%。官能評価は「フクユタカ」の評価を「3」とした5段階評価（1：悪-5：良）。「不快味」は得点が高いほど不快でないことを示す。

豆乳（2011年育成地産、B社）

| 評価点 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | パネル数合計 | 評価点平均 |
|------|--------------------------|---|---|---|---|--------|-------|
| パネル数 | 0 | 3 | 8 | 2 | 1 | 14 | 3.07 |
| コメント | 標準大豆と味の傾向が似ており、若干コクがあった。 | | | | | | |

注) 標準大豆と比較した「こがねさやか」の評価。判定基準は、5点：標準より明らかに優れており、同等品として許容範囲を超える品質を有する、4点：標準より優れるが、なお同等の品質を有する、3点：標準

と同等の品質を有する、2点：標準より劣るが、同等品として許容範囲にある品質を有する、1点：標準より明らかに劣っており、同等品として許容範囲を超える品質を有する。

淡色味噌 (2012年兵庫県産、C研究所)

| 項目 | 色 | 香り | 味 | 組成 | 総合 | 判定 |
|------|--|----|----|----|----|-------|
| 合計 | 28 | 17 | 14 | 8 | 26 | ◎(好適) |
| コメント | 色調が明るく、色の評価が特に高かった。香り、味、組成も標準品と比較して高い評価であった。 | | | | | |

注) 官能評価はパネル28名で行い、「トヨコマチ」を標準として、良い(1点)、同じ(0点)、悪い(-1点)の3段階で評価し、合計値を示した。「色」の28点は、パネル全員が「良い」と評価したことを示す。「組成」は、味噌の軟らかさ、舌触りのなめらかさを示す。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- ・「サチユタカ」より多収で、青立ちの発生が少なく、ラッカセイわい化ウイルスの抵抗性が「強」です。
- ・裂莢しやすく、ダイズモザイク病抵抗性が「中」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | こがねさやか | サチユタカ | タマホマレ |
|-----------------|--------|-------|-------|
| 収量(kg/10a) | 431 | 388 | 425 |
| 早晚性 | 中 | 中 | 中 |
| コンバイン収穫適性 | | | |
| 裂莢性 | やや易 | 易 | 難 |
| 倒伏抵抗性 | 中 | 強 | 中 |
| 最下着莢節位高(cm) | 13 | 13 | 12 |
| 病害抵抗性 | | | |
| ダイズモザイク病 | 中 | 中 | 中 |
| ラッカセイわい化ウイルス抵抗性 | 強 | 弱 | 強 |
| 立枯性病害 | 中 | 中 | — |

注) 収量および最下着莢節位高は育成地(香川県善通寺市)・2009～2013年(6月播)の平均値。

3 栽培地域(平成26年産)

兵庫県ほか

4 栽培上の留意点

裂莢しやすいので、成熟後は速やかに収穫してください。異品種の混入はリポキシゲナーゼ欠失大豆の特性を損なうので、十分に注意してください。

育成場所：近畿中国四国農業研究センター(平成26年育成)
 問い合わせ先：近畿中国四国農業研究センター・作物機能開発研究領域・大豆育種研究グループ
 tel : 0877-63-8132 fax : 0877-63-1683

コスズ 東北地域で広く栽培が可能な極小粒品種で、納豆加工適性が優れています。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・極小粒で「納豆小粒」に匹敵した納豆加工適性を持っています。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | コスズ (宮城県産) | (比較)スズマル (北海道産) |
|------------|---------------|--------------------|
| 百粒重(g) | 9.9 | 13.9 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 43.9 | 43.1 |
| 粗脂肪含有率(%) | 17.4 | 18.9 |
| 全糖含有率(%) | 20.6 | 22.2 |
| シヨ糖含有率(%) | 5.7 | 7.2 |
| 灰分(%) | 5.6 | 5.4 |
| 溶出固形分(%) | 0.7 | 0.6 |
| 浸漬大豆重量増加比 | 47.24 | 45.62 |
| 種皮率(%) | 9.9 | 7.4 |
| 色調 | L | 84.5 |
| | a | 0.2 |
| | b | 27.2 |

注) 分析：日本食品分析センター（平成11～13年の3年平均値）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

- ・納豆加工適性試験の成績 (平成6年、B社)

| 項 目 | コスズ | 鈴の音(比較) |
|-------|------|---------|
| 硬度 | 126 | 131 |
| 色調 Y% | 13.7 | 13.6 |
| 官能評価 | | |
| 色 | やや薄い | やや濃い |
| 硬さ | 柔らか | やや柔らかい |
| 納豆臭 | 少ない | 強い |
| 旨味 | 普通 | やや強い |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：・「納豆小粒」よりも成熟期が早く、東北地域の広範囲で栽培が可能です。
・「納豆小粒」よりも短茎で倒伏しにくいです。

短所：・ダイズシストセンチュウに弱いです。
・東北南部で発生するダイズモザイク病（C、D系統）には抵抗性がありません。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | コスズ | 納豆小粒(比較) |
|-------------|-----|----------|
| 収量(kg/10a) | 211 | 221 |
| 早晚性 | 中生 | 晩生 |
| 主茎長(cm) | 83 | 100 |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 中 | 弱 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |

3 栽培地域（平成23年産）

岩手県 63ha 宮城県 6ha 秋田県 74ha 福島県 28ha
新潟県 8ha 石川県 15ha

4 栽培上の留意点

- ・普通大豆に比べるとやや倒伏しやすいので、多量の元肥は避けるとともに中耕培土を励行する。
- ・ダイズシストセンチュウに抵抗性がないので、発生ほ場での栽培を避け、適切な輪作を行って下さい。

育成場所：東北農業研究センター（昭和62年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

ことゆたか 豆腐加工適性が良好で、倒伏に強い温暖地向け大豆品種。

1 品質特性

- ・豆腐加工適性が良好で、「タマホマレ」より豆腐が堅く、作業しやすい品種です。

| 品 種 名 | 成熟期 | 主茎長 cm | 倒伏 | 子実重 kg/a | 裂莢性 | 青立ち | SMV抵抗性 | | |
|-------|-------|-----------|----|-------------|-----|-----|--------|-----|------|
| | | | | | | | A, B系統 | C系統 | A2系統 |
| ことゆたか | 10.21 | 54 | 無 | 34.8 | 易 | 無 | 抵抗性 | 罹病性 | 抵抗性 |
| タマホマレ | 10.26 | 62 | 微 | 40.8 | 易 | 中 | 抵抗性 | 罹病性 | 抵抗性 |
| サチユタカ | 10.20 | 52 | 無 | 39.0 | 易 | 少 | 抵抗性 | 罹病性 | 罹病性 |

注) 育成地での標準播種試験の結果

2 農業特性

- ・「タマホマレ」より倒伏に強く、青立ちしにくい品種です。
- ・倒伏に強いので浅耕うね立て栽培や不耕起密植栽培などの新しい栽培技術を活用しやすい品種です。
- ・裂莢しやすい傾向があるので、適期収穫を行う必要があります。

| 品 種 名 | 百粒重 g | 粒形 | 紫斑 | 裂皮 | 成分含有率 | | 加工適性 | |
|-------|----------|----|----|----|-------|------|------|-----|
| | | | | | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 豆腐 | 赤みそ |
| ことゆたか | 28.7 | 扁球 | 微 | 微 | 43.5 | 20.8 | 適 | 適 |
| タマホマレ | 27.3 | 球 | 少 | 少 | 39.7 | 22.0 | 可 | — |
| サチユタカ | 31.9 | 球 | 微 | 少 | 45.3 | 20.0 | 適 | — |

注) 育成地での標準播種試験の結果

浅耕うね立て栽培試験

| 品 種 名 | 耕種法 | 成熟期 | 主茎長 cm | 倒伏 | 子実重 kg/a | 対標比 % | 百粒重 g | 品質 |
|-------|--------|-------|-----------|----|-------------|----------|----------|----|
| ことゆたか | 浅耕うね立て | 10.25 | 64 | 微 | 36.0 | 111 | 30.3 | 上下 |
| タマホマレ | 普通耕平うね | 10.29 | 63 | 微 | 32.6 | 100 | 28.2 | 中上 |

注) 滋賀県農業技術振興センターの成績

3 栽培地域 (平成23年産)

滋賀県 1,049ha

育成場所：九州沖縄農業研究センター (平成18年育成)
問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
大豆育種研究九州サブチーム tel : 096-242-7740

サチユタカ 豆腐加工適性に優れた高蛋白質多収品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

タンパク質含量は「高」で、豆腐加工適性が優れています。白目の大粒種なので煮豆にも利用可能です。

(2) 育成場所における品質に関するデータ（6月播種）

| 項目 | サチユタカ | タマホマレ |
|------------|-------|-------|
| 粒大 | 大の小 | 中 |
| 百粒重(g) | 32.7 | 27.4 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有量(%) | 44.8 | 39.5 |
| 粗脂肪含有量(%) | 20.4 | 23.1 |

注) 天候不良の平成11年を除いた10年～13年の生産力検定試験結果。

タンパク質ならびに脂質は近赤外分析による。

タンパク質含有率は子実の窒素含有率に6.25を乗じて算出。

(3) 豆腐加工適性試験成績（A社）

| 項目 | サチユタカ | フクユタカ |
|----------------------------|-------|-------|
| 豆乳抽出率(%) | 81.4 | 82.5 |
| 豆乳固形分(%) | 9.98 | 9.97 |
| 豆腐破断強度(g/cm ²) | 85 | 73 |

注) 平成12年広島県福山市産大豆を使用。

加工ならびに分析法はA社による定法、凝固剤には塩化Mg0.25%を使用。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

広域栽培適応性のある多収品種で栽培に適するのは中国地方ですが、九州北部、近畿地方でも栽培が可能です。しかし、ウイルス病ほ場抵抗性は「中」程度で、ネコブセンチュウ抵抗性は「弱」です。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果（6月播種）

| 項目 | サチユタカ | タマホマレ |
|--------------|-------|-------|
| 収量*(kg/10a) | 351 | 343 |
| 早晩性 | 中の晩 | 中の晩 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | やや易 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位*(cm) | 13.8 | 12.6 |
| 病害抵抗性 | | |
| ウイルス病 ほ場抵抗性 | 中 | 中 |
| 紫斑病 抵抗性 | 強 | 中 |
| ネコブセンチュウ 抵抗性 | 弱 | 弱 |

注) *天候不良の平成11年を除いた10年～13年の生産力検定試験結果。
他は、試験結果を「だいたひ特性審査基準」に基づいて分類。

3 栽培地域（平成23年産）

| | | | | | | | |
|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|
| 千葉県 | 52ha | 石川県 | 10ha | 京都府 | 26ha | 兵庫県 | 561ha |
| 奈良県 | 27ha | 鳥取県 | 553ha | 島根県 | 576ha | 岡山県 | 357ha |
| 広島県 | 676ha | 山口県 | 568ha | 愛媛県 | 2ha | | |

4 栽培上の留意点

ウイルス病ほ場抵抗性が「中」程度ですので、褐斑粒の発生を防ぐためウイルス病に弱い黒豆などの品種に隣接するほ場での栽培は避けて下さい。また、裂莢性が「やや易」ですので、適期の収穫に努めて下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成13年育成）
問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
大豆育種研究九州サブチーム tel：096-242-7740

サチユタカA1号 西日本で栽培される「サチユタカ」に難裂莢性を導入した品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所

- ・紫斑や裂皮粒の発生が少なく、子実の外観品質は「サチユタカ」よりやや優れます。
- ・蛋白質含有率が高く豆腐加工適性は「サチユタカ」と同等に適します。
- ・煮豆、味噌、納豆の加工にも利用できます。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | サチユタカA1号 | サチユタカ | タチナガハ |
|------------|----------|-------|-------|
| 百粒重 | 30.1 | 30.1 | 29.3 |
| 外観品質 | 上下 | 中上 | 中中 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 45.3 | 46.8 | 43.3 |
| 粗脂肪含有率(%) | 19.3 | 18.7 | 20.8 |
| 全糖含有率(%) | 21.7 | 21.5 | 21.9 |

注) 平成21～23年産の平均値(6月中旬播種)。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

| 項 目 | サチユタカA1号 | サチユタカ |
|------------------------------|----------|-------|
| 豆腐加工適性 | | |
| 豆腐の硬さ(育成地)、平成20年産 | | |
| 0.25%にがり(g/cm ²) | 82.3 | 92.8 |
| 0.3%GDL(g/cm ²) | 103.3 | 112.0 |
| 官能評価(A社)、平成22年産 | | |
| 甘味 5(良い)－1(悪い) | 3.6 | 2.7 |
| こく味 5(良い)－1(悪い) | 3.6 | 2.9 |
| 不快味 5(良い)－1(悪い) | 3.6 | 3.1 |
| 食感 5(良い)－1(悪い) | 1.7 | 1.9 |
| おいしさ 5(良い)－1(悪い) | 2.4 | 2.2 |
| 煮豆加工適性(M社)、平成21年産 | | |
| 総合評価 | 良 | 良 |
| 味噌加工適性(中央味噌研)、平成20年産 | | |
| 総合評価 | 適 | — |
| 納豆加工適性(茨城県工業技術センター)、平成21年産 | | |
| 総合評価 | 適 | 適 |

注) 原料はいずれも作物研産。
豆腐の官能評価は福岡県産フクユタカを3.0として評価。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所

- ・成熟後の莢がはじけにくいので自然裂莢や収穫ロスが少なくなり、実質収量の向上が期待できます。
- ・その他の栽培特性は「サチユタカ」とほぼ同じなので、栽培技術を変更することなく導入することができます。

短所

- ・「サチユタカ」と同様にダイズウイルス病抵抗性は中で、ダイズシストセンチュウには弱いです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | サチユタカA1号 | サチユタカ | タチナガハ |
|-------------|----------|-------|-------|
| 収量 (kg/10a) | 327 | 312 | 277 |
| 早晩性 | 中生の晩 | 中生の晩 | 中生 |
| コンバイン収穫適性 | | | |
| 裂莢の難易 | 難 | 易 | 中 |
| 最下着莢節位高 | 低 | 低 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 | 強 |
| 病虫害抵抗性 | | | |
| ダイズモザイクウイルス | AB抵抗性 | AB抵抗性 | AB抵抗性 |
| ウイルス病圃場抵抗性 | 中 | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 | 弱 |

注) 収量は平成21～23年産の平均値 (6月中旬播種)。

3 栽培地域 (平成26年産)

— ha

4 栽培上の留意点

- ・難裂莢性を備えていますが、成熟期後の長期間の圃場放置は品質低下をもたらすので、適期収穫に努める必要があります。
- ・その他の培馬上の注意は「サチユタカ」に準じます。

育成場所：作物研究所 (平成24年育成)
問い合わせ先：作物研究所・畑作物研究領域・大豆育種研究分野
tel 029-838-8503、fax 029-838-8853

里のほほえみ 南東北地方向けでダイズモザイクウイルスに強く、倒れにくい、大粒良質で蛋白質含量が高い品種です。

1 品質特性

- ・外観品質は「エンレイ」や「スズユタカ」より良好な「上の下」です。
- ・粗蛋白質含有率は「エンレイ」並の高、粗脂肪含有率は「中」です。
- ・豆腐加工適性は硬さ等に問題がないことから「適」、その他、味噌や煮豆等の加工適性も「適」です。

(東北農業研究センター大仙研究拠点、平成17～20年)

| 品 種 名 | 外 観 品質 | 成分含有率(%) | | 各種凝固剤における豆腐の硬さ(g/cm ²) | | |
|--------|-----------|----------|---------|------------------------------------|-------------|--------------|
| | | 粗蛋 白質 | 粗脂 肪 | グルコノ デルタラクトン | 硫酸 カルシウム | 塩化 マグネシウム |
| 里のほほえみ | 上の下 | 44.3 | 20.4 | 100 | 123 | 84 |
| エンレイ | 中の中 | 44.3 | 20.0 | 98 | 111 | 82 |
| スズユタカ | 中の上 | 39.6 | 20.7 | — | — | — |

注) 豆腐加工試験はA社による試作製造、原料大豆は山形県農業総合研究センター平成20年産。
グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム、塩化マグネシウムによる豆腐の硬さの評価基準値は、各々、90、90、60g/cm²以上である。

2 農業特性

- ・成熟期は「エンレイ」や「スズユタカ」より遅く、子実収量は「エンレイ」よりやや低く「スズユタカ」並です。
- ・ダイズモザイクウイルス抵抗性は「スズユタカ」と同じ「強」です。
- ・倒伏抵抗性は「エンレイ」や「スズユタカ」より強く、最下着莢節位高が高いです。
- ・子実の粒大は「エンレイ」や「スズユタカ」より大きい大粒です。

(東北農業研究センター大仙研究拠点、平成17～20年)

| 品 種 名 | 成熟期 (月日) | 主茎長 (cm) | 倒伏 程度 | 最下着莢節 位高(cm) | 子実収量 (kg/a) | 百粒重 (g) | ダイズモザイク ウイルス抵抗性 |
|--------|-------------|-------------|----------|-----------------|----------------|------------|--------------------|
| 里のほほえみ | 10.21 | 85 | 少 | 29 | 37.7 | 39.4 | 強 |
| エンレイ | 10.15 | 84 | 多 | 23 | 41.1 | 33.1 | 中 |
| スズユタカ | 10.16 | 83 | 多 | 16 | 37.2 | 26.0 | 強 |

3 栽培地域（平成23年産）

山形県 187ha 栃木県 3ha 石川県 2ha 福井県 21ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウには「エンレイ」と同様に弱いので、過度の連作やセンチュウ被害の発生履歴がある圃場での栽培は避ける必要があります。

育成場所：東北農業研究センター（平成20年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

さやなみ 「タマホマレ」より早熟の晩生種、大粒で外観品質がよく「タマホマレ」より多収の品種です。ダイズモザイク病に抵抗性で褐斑粒の発生が少なく、蒸煮大豆の食味に優れ、白味噌に好適です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：全糖含有率が高く蒸煮が容易で、甘味が強い蒸煮大豆ができます。

味噌熟成中に黄色味が強くないので、白味噌に適しています。

エダマメの食味にも優れています。

短所：粗蛋白質含有率が低いため、豆腐の凝固性が高くありません。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | さやなみ | タマホマレ |
|------------|------------|------------|
| 粒大（百粒重） | 大の小(32.4g) | 中の大(29.8g) |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有量(%) | 低(37.2%) | 低(38.0%) |
| 粗脂肪含有量(%) | 高(20.5%) | 高(20.7%) |
| 全糖含有量(%) | —(24.8%) | —(24.2%) |

注) 平成元～8年の平均値（長野県野菜花き試験場）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

味噌

| 品種名 | 蒸煮大豆 硬度 (g) | 蒸煮大豆の色調 | | | 味噌の色調 | | |
|-------|-------------------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | Y | x | y | Y | x | y |
| さやなみ | 487(84) | 40.7 | 0.385 | 0.373 | 27.3 | 0.422 | 0.395 |
| タマホマレ | 380(57) | 40.2 | 0.381 | 0.373 | 27.7 | 0.418 | 0.394 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：ダイズモザイク病抵抗性が「強」で、褐斑粒の発生は少ない品種です。

倒伏が少ないため、栽培が容易です。

短所：成熟時の葉柄の落ちが悪いため、収穫前に十分な乾燥が必要です。

ダイズシストセンチュウの抵抗性が「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | さやなみ | タマホマレ |
|-------------|------|-------|
| 収量(kg/10a) | 344 | 329 |
| 早晚性 | 晩の早 | 晩 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 難 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位高 | 17cm | 18cm |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 強 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |
| 立枯性病害(黒根腐) | 中 | — |
| 紫斑病 | やや強 | やや強 |

注) 収量は平成元～8年の平均値、最下着莢節位高は平成5～8年の平均値（長野県野菜花き試験場）

3 栽培地域（平成23年産）

— ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。
- ・成熟時の葉柄の落ちが悪いので、葉柄が乾燥してから収穫して下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場（平成9年育成）
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel：0263-52-1148、fax：0263-54-4508

シュウリュウ ダイズモザイクウイルスに強く、収量が安定して多く、子実はしわ粒の少ない白目大粒で、豆腐などの加工に適しています。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・子実は白目で、粒大は百粒重が30g以上ある“大粒の小”です。
- ・しわ粒の発生程度が「リュウホウ」より少ないです。
- ・豆腐、煮豆、味噌などの加工に適しています。

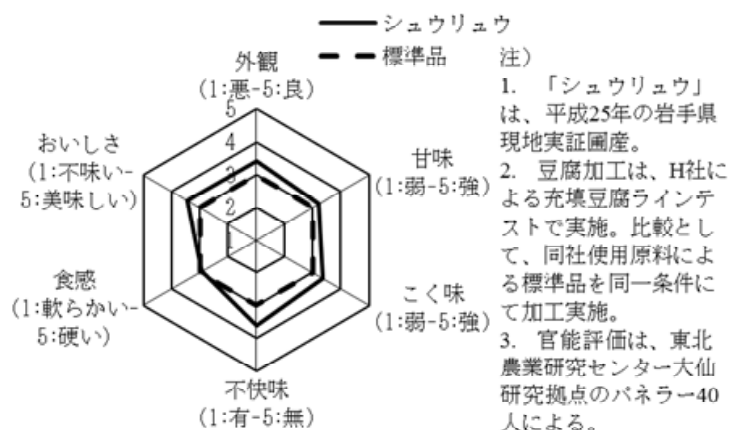
(2) 品質に関するデータ

| 項目 | シュウリュウ | リュウホウ(比較) |
|------------|--------|-----------|
| 百粒重(g) | 32.3 | 29.1 |
| 粒形 | 球 | 球 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 41.6 | 39.7 |
| 粗脂肪含有率(%) | 21.4 | 22.4 |
| 全糖含有率(%) | 22.6 | 22.5 |
| 品質 | 中の上 | 中の上 |

(東北農業研究センター大仙研究拠点、平成22～24年)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐



加工適性

| 加工品 | 豆腐 | 味噌(淡色/赤色) | 煮豆 | 納豆 |
|--------|----|-----------|----|----|
| シュウリュウ | 適 | 適/適 | 適 | 適 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- ・ダイズモザイクウイルスに抵抗性です。
- ・収量が安定して多いです。
- ・ダイズシストセンチュウに弱いです。
- ・茎葉処理除草剤（ベンタゾン液剤）に感受性です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | シュウリュウ | リュウホウ(比較) |
|-------------|--------|-----------|
| 収量(kg/10a) | 319 | 298 |
| 早晩性 | 中生の早 | 中生の早 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | やや易 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 中 |
| 最下着莢節位高 | 中 | 中 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ダイズモザイクウイルス | 強 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 強 |
| 紫斑病 | やや強 | 中 |
| 立枯性病害 | やや弱 | 中 |

(東北農業研究センター大仙研究拠点、平成22～24年)

3 栽培地域（平成26年産）

岩手県 29ha、山形県 0.4ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、過度の連作やセンチュウ被害の発生履歴がある圃場での栽培は避けてください。
- ・茎葉処理型除草剤（ベンタゾン液剤）に対する感受性が高く、薬害が発生しやすいので、散布する際は、高温時や日照が強い時を避けるなどの注意が必要です。

育成場所：東北農業研究センター（平成25年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター 水田作研究領域大豆育種グループ
tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

シュウレイ しわ粒の発生が少なく大粒・良質で、蛋白質含有率が高く、耐倒伏性を有します。「エンレイ」に比べダイズモザイク病および紫斑病抵抗性が強いいため、褐斑粒や紫斑粒の発生が少ない品種。

1 特徴

- ・成熟期は「エンレイ」より5日遅く、「タチナガハ」より3日早い中生の晩で、収量は育成地では「エンレイ」よりやや多収、普及見込みの富山県では「エンレイ」と同程度です。
- ・「エンレイ」より耐倒伏性が優れ、最下着莢高が高く、「タチナガハ」に比べ青立ちの発生が少ない。
- ・しわ粒（ちりめんじわ）の発生が「エンレイ」に比べて少なく、「エンレイ」より大きい大粒で、外観品質に優れる。ダイズモザイク病に強く、紫斑病にやや強いいため（表2）、褐斑粒および紫斑粒の発生も少ない。
- ・子実の蛋白質含有率が高いため豆腐原料に適しているほか、煮豆、味噌に適します。

2 育成地および普及見込地帯における試験成績（平成2006～2009年の平均値）

| 項目 | 育成地（長野県野菜花き試験場） | | | | | | 富山県 | |
|---------------|-----------------|------------------|-------------------|------------|------------------|-------------------|------------|------------------|
| | 標播（6月1日播種） | | | 晩播（7月1日播種） | | | 標播（6月2日播種） | |
| 系統名または 品種名 | シュウ レイ | エン レイ (対照) | タチ ナガハ (参考) | シュウ レイ | エン レイ (対照) | タチ ナガハ (参考) | シュウ レイ | エン レイ (標準) |
| 成熟期（月日） | 10.08 | 10.03 | 10.11 | 10.18 | 10.13 | 10.21 | 10.08 | 10.02 |
| 主茎長（cm） | 70 | 75 | 68 | 56 | 58 | 56 | 63 | 59 |
| 最下着莢節位高（cm） | 20 | 18 | 20 | 18 | 18 | 19 | 20 | 14 |
| 生育中の障害 | | | | | | | | |
| 倒伏 | 微 | 少 | 微 | 微 | 微 | 微 | 無 | 微 |
| 青立ち | 微 | 微 | 少 | 微 | 微 | 少 | 無 | 無 |
| 子実重（ka/a） | 35.7 | 32.3 | 38.0 | 37.1 | 36.4 | 40.6 | 35.5 | 34.9 |
| 対照・標準対比（%） | 111 | 100 | 117 | 102 | 100 | 112 | 102 | 100 |
| 百粒重（g） | 39.0 | 33.1 | 37.1 | 40.2 | 34.0 | 38.4 | 32.4 | 29.5 |
| 障害粒の程度 | | | | | | | | |
| 紫斑 | 無 | 無 | 無 | 無 | 微 | 無 | 無 | 無 |
| 褐斑 | 無 | 少 | 微 | 無 | 微 | 微 | 無 | 無 |
| 裂皮 | 微 | 微 | 少 | 無 | 微 | 無 | 少 | 少 |
| しわ | 微 | 少 | 少 | 微 | 微 | 微 | 微 | 中 |
| 品質 | 中上 | 中中 | 中中 | 中上 | 中上 | 中上 | 上中 | 中上 |
| 粒形 | 扁球 | 扁球 | 扁球 | 扁球 | 扁球 | 扁球 | — | — |
| 粗蛋白質含有率（%） | 44.2 | 45.2 | 41.5 | 45.9 | 47.4 | 42.9 | 45.2 | 45.8 |

注)粗蛋白質含有率は近赤外分析法による測定値(乾物当たり%、窒素蛋白質換算係数6.25)

3 主要特性

| 項 目 | シュウレイ | エンレイ | タチナガハ |
|-------------|-------|------|-------|
| 葉 形 | 槍型 | 先鋭卵形 | 三角型 |
| 病害虫 抵抗性 | | | |
| ダイズモザイク病 | 強 | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 | 弱 |
| 立枯性病害 | やや弱 | 弱 | やや弱 |
| 紫斑病 | やや弱 | 中 | 強 |
| 加工適性 | | | |
| 豆腐 | 適 | 適 | 可 |
| 煮豆 | 適 | 可 | 適 |
| 味噌 | 適 | 適 | 可 |

3 栽培地域（平成23年産）

富山県 156ha 石川県 3ha

4 栽培上の留意点

・ダイズシストセンチュウと黒根腐病（立枯性病害）に対する抵抗性がないので連作を避け、発生したことがある圃場へは作付けしないでください。

育成場所：長野県野菜花き試験場（平成22年育成）
 問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
 tel：0263-52-1148、fax：0263-54-4508

すずおとめ 暖地での栽培に適した良質小粒種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

小粒で納豆加工適性に優れています。

(2) 育成場所における品質に関するデータ（7月播種）

| 項 目 | すずおとめ | 納豆小粒(比較) |
|------------|-------|----------|
| 粒大 | 小 | 小 |
| 百粒重(g) | 10.3 | 11.1 |
| 粒型 | 球 | 球 |
| 粗蛋白質含有量(%) | 42.6 | 42.0 |
| 粗脂肪含有量(%) | 19.6 | 19.6 |

注) 天候不良の平成11年を除いた8年～13年の生産力検定試験結果。
タンパク質ならびに脂質は近赤外分析による。
タンパク質含有率は子実の窒素含有率に6.25を乗じて算出。

(3) 納豆加工適性試験成績

加工試験（熊本県M社 平成8年育成地産）

| 項 目 | | すずおとめ | 納豆小粒(比較) |
|------|--------------|-------|----------|
| 浸漬大豆 | 重量増加比(乾物当り比) | 2.44 | 2.45 |
| | 溶出固形物率(%) | 0.70 | 0.97 |
| 蒸煮大豆 | 重量増加比(乾物当り比) | 2.34 | 2.34 |
| | 皮浮き・煮崩れ(%) | 4.0 | 7.0 |
| | 硬さ(g) | 107 | 130 |
| 納豆 | 硬さ(g) | 100 | 132 |

硬さ：レオメーターで測定（レンジ200g、テスト速度5cm/min）

官能試験（熊本県M社 平成8年育成地産）

| 項 目 | すずおとめ | 納豆小粒 |
|--------|-------|------|
| 菌の被り | 4 | 4 |
| 溶菌状態 | 4 | 4 |
| 割れ・つぶれ | 4 | 3 |
| 豆の色 | 4 | 4 |
| 香 り | 4 | 3 |
| 硬 さ | 2 | 1 |
| 味 | 4 | 2 |
| 糸引き | 3 | 3 |
| 合 計 | 29 | 24 |

注) 評価は5段階評価（1～5）で値の大きい方がよい。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：「フクユタカ」より2週間程度早生で、麦との二毛作体系により適しています。

短所：「フクユタカ」より低収です。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果（7月播種）

| 項目 | すずおとめ | 納豆小粒 |
|--------------|-------|------|
| 収量*(kg/10a) | 329 | 348 |
| 早晩性 | 中の晩 | 中の晩 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | やや難 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | やや強 |
| 最下着莢節位*(cm) | 14.0 | 9.0 |
| 病害抵抗性 | | |
| ウイルス病 ほ場抵抗性 | 強 | 中 |
| 紫斑病 抵抗性 | 強 | 中 |
| ネコブセンチュウ 抵抗性 | 弱 | 弱 |

注) *天候不良の平成11年を除いた8年～13年の生産力検定試験結果。

他は、試験結果を「だいでず特性審査基準」に基づいて分類。

3 栽培地域（平成23年産）

三重県 36ha 福岡県 55ha 熊本県 29ha

大分県 23ha

4 栽培上の留意点

- 1) 耐倒伏性程度は「強」ですが、極端な密植、早播きは避けて下さい。
- 2) 紫斑病抵抗性は「強」ですが、暖地ではやや早生の品種なので紫斑病発生がよく見られる地域では適期の防除を行って下さい。
- 3) ネコブセンチュウ抵抗性は「弱」なので、発生ほ場への作付けを避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成14年育成）
問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
大豆育種研究九州サブチーム tel：096-242-7740

すずかおり ダイズモザイクウイルスに強く、耐倒伏性に優れた、極小粒品種。

1 品質特性

- ・子実の粒大は「コスズ」並の極小粒で、裂皮が少ない。
- ・粗蛋白含有率は「中」で、「コスズ」より低い。
- ・納豆は柔らかく、官能評価も良好で、納豆加工適性が優れます。

| 品 種 名 | 粒の 大小 | 粒形 | 種皮色 | へそ色 | 裂皮の 難易 | 品質 | 含有率(%) | | 加工適性 |
|-------|----------|----|-----|-----|-----------|-----|--------|------|------|
| | | | | | | | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 納豆 |
| すずかおり | 極小 | 球 | 黄白 | 黄 | 難 | 中の上 | 43.1 | 18.8 | 適 |
| コスズ | 極小 | 球 | 黄白 | 黄 | 中 | 中の上 | 45.2 | 17.5 | 適 |

- 1) だいたいの品種特性分類審査基準による。主に育成地での調査に基づいて分類。
- 2) 粗蛋白及び粗脂肪含有率は平成13～15年の平均。

納豆加工適性

| 品 種 名 | 納豆 | | 官 能 評 価 | | | | | |
|----------|-----------|-------------|---------|-----|-----|-----|---------|----------|
| | 硬さ (g) | 明るさ (L*) | 硬さ | 色 | 香り | 味 | 糸 引き | 総合 評価 |
| すずかおり | 63 | 56 | 3.4 | 3.2 | 2.7 | 3.1 | 3.0 | 3.3 |
| コスズ | 94 | 54 | 2.2 | 2.8 | 2.9 | 2.7 | 3.5 | 2.8 |
| 鈴の音 | 110 | 53 | 1.9 | 2.2 | 2.8 | 2.8 | 3.3 | 2.4 |
| スズマル(標準) | 95 | 58 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 | 3.0 |

注) 原料は平成13年育成地水田転換畑産、全国標準品種のスズマルは北海道産。

L*は値が大きいほど明るいことを示す。

官能評価はスズマルを3とした相対評価(1～5)。値が大きいほど望ましい。

平成14年度 国産大豆協議会品質評価分科会、I工業技術センター。

2 農業特性

- ・成熟期は中生で、子実収量は「コスズ」並からやや多収です。
- ・ダイズモザイクウイルスに強く、A、B、C及びDの各系統に抵抗性です。
- ・「コスズ」より短茎で耐倒伏性が優ります。

| 品 種 名 | 成熟期 (月日) | 倒伏 程度 | 主茎長 (cm) | 主茎 節数 | 分枝数 (本/株) | 子実重 (kg/a) | 対比 (%) | 百粒重 (g) |
|---------|-------------|----------|-------------|----------|--------------|---------------|-----------|------------|
| すずかおり | 10.13 | 少 | 71 | 15.6 | 9.5 | 30.2 | 113 | 9.6 |
| コスズ(標準) | 10.14 | 中 | 91 | 18.4 | 10.7 | 26.8 | 100 | 9.6 |
| 鈴の音(比較) | 10.01 | 微 | 73 | 16.1 | 7.1 | 22.6 | 72 | 11.7 |

注) 育成地(秋田県西仙北町)の普通畑での平成13~15年の成績

| 品 種 名 | 裂莢の 難易 | 最下着莢 節位高 | 倒伏 抵抗性 | 病虫害抵抗性 | | | | シスト センチュウ | |
|-------|-----------|-------------|-----------|----------|---|---|---|--------------|---|
| | | | | モザイクウイルス | | | | | |
| | | | | A | B | C | D | | |
| すずかおり | 中 | 低 | 強 | 強 | 強 | 強 | 強 | 強 | 弱 |
| コスズ | 中 | 中 | 中 | 強 | 強 | 弱 | 弱 | 中 | 弱 |

注) だいたいの品種特性分類審査基準による。主に育成地での調査に基づいて分類。

3 栽培地域 (平成23年産)

山形県 56ha

4 栽培上の留意点

- ・最下着莢節位高が低いため、コンバイン収穫時には刈り取り高さに注意する必要があります。

育成場所：東北農業研究センター (平成16年育成)
 問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
 グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

スズカリ 蛋白質含量が高く、豆腐に適します。ダイズシストセンチュウに抵抗性で、倒伏しにくく、多収です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・外観品質に優れています。
- ・蛋白質含量が高く豆腐加工適性に優れます。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | スズカリ | シロセンナリ(比較) |
|------------|------|------------|
| 粒大 | 中の大 | 中 |
| 百粒重(g) | 26.5 | 23.5 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 外観品質 | 中上 | 中中 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有量(%) | 44.5 | 42.7 |
| 粗脂肪含有量(%) | 20.7 | 19.9 |

(3) 主な用途における加工適性試験成績

表1 豆腐加工適性試験の成績 (平成9年 東北農試)

| 項 目 | スズカリ | スズユタカ(比較) |
|--------------------------|------|-----------|
| 豆乳抽出率(%) | 77.4 | 76.7 |
| 豆乳固形分(%) | 10.6 | 10.3 |
| 破断強度(g/cm ²) | 69.1 | 67.1 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- ・倒伏しにくく、安定多収です。
- ・ダイズシストセンチュウに抵抗性です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | スズカリ | シロセンナリ(比較) |
|-------------|------|------------|
| 収量(kg/10a) | 269 | 237 |
| 早晚性 | 中生 | 中生 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 易 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイクウイルス | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 強 | 弱 |

3 栽培地域（平成23年産）

岩手県 206ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズわい化病抵抗性を持たないので、発生がみられる地域ではアブラムシの防除を行って下さい。
- ・晩播すると成熟期が遅れる傾向があるので、適期播種に努めて下さい。
- ・地温が低いと出芽が遅れ、出芽率低下の恐れがあるので、適期播種、種子消毒などを行って下さい。

育成場所：東北農業研究センター（昭和60年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

すずかれん 葉焼病とハスモンヨトウに強い、暖地向け納豆用小粒品種

1 品種の概要・特徴

- ・葉焼病に対して、従来の納豆用品種「すずおとめ」よりきわめて強く、抵抗性は「すずおとめ」の“弱”に対して、“強”です。
- ・重要な食葉性害虫ハスモンヨトウに対する抵抗性は「すずおとめ」や、九州の主力品種「フクユタカ」より強く、ほ場での被害程度に顕著な差が認められます。
- ・成熟期は標準播（7月上中旬播）で「すずおとめ」より約1週間遅く、「フクユタカ」より1週間早い、やや晩生です。
- ・子実は「すずおとめ」よりやや大きく、色はやや青みを帯びていますが、納豆加工適性は「すずおとめ」並か、やや優れています。
- ・安定生産、省力・低コスト化に寄与し、環境に優しい農業に適した新品種として期待されます。

2 主な特性

| 試験場所・年次 | 九州沖縄農業研究センター（2007～2009年の平均値） | | | | | |
|-------------|------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | 普通畑標準播（7月上中旬播） | | | 普通畑早播（6月上中旬播） | | |
| 品種名 | すずかれん （標準） | すずおとめ （参考） | フクユタカ （参考） | すずかれん （標準） | すずおとめ （標準） | フクユタカ （参考） |
| 開花期（月日） | 8.20 | 8.18 | 8.20 | 7.27 | 7.24 | 8.2 |
| 成熟期（月日） | 10.25 | 10.19 | 11.1 | 10.12 | 10.12 | 10.25 |
| 主茎長（cm） | 60 | 61 | 65 | 62 | 75 | 78 |
| 分枝数（本/個体） | 5.4 | 5.7 | 4.5 | 7.9 | 8.1 | 6.9 |
| 最下着莢節位高（cm） | 13.9 | 13.1 | 17.4 | 13.4 | 13.1 | 22.7 |
| 倒伏 | 無 | 微 | 無 | 微 | 微 | 微 |
| 収量（kg/a） | 34.1 | 33.7 | 39.4 | 40.0 | 24.9 | 34.0 |
| 収量対標準比（%） | 101 | 100 | 117 | 161 | 100 | 137 |
| 百粒重（g） | 14.2 | 11.4 | 29.2 | 12.7 | 10.2 | 28.6 |
| 子実の品質 | 中の上 | 中の上 | 中の上 | 中の上 | 中の中 | 中の上 |
| 粗蛋白質含有率（%） | 43.5 | 42.8 | 41.8 | 47.0 | 45.3 | 42.1 |
| 粗脂肪含有率（%） | 20.0 | 20.7 | 22.0 | 18.9 | 20.4 | 22.5 |
| 全糖含有率（%） | 22.6 | 21.8 | 21.6 | 21.7 | 20.8 | 21.7 |

注) 子実成分は近赤外分析法による、乾物当たり、窒素蛋白変換係数は6.25。

3 病虫害抵抗性と納豆加工適性

| 品種名 | すずかれん | すずおとめ | フクユタカ |
|------------------------|-------|-------|-------|
| 葉焼病抵抗性 | 強 | 弱 | 中 |
| ハスモンヨトウ抵抗性 | やや強 | 弱 | 弱 |
| 納豆加工適性 (得点の高い方が適性高) | | | |
| A社総合官能評価 | 26 | 25 | — |
| Bセンター総合官能評価 | 3.0 | 1.8 | — |
| C社加工適性総合評価 | 14.1 | 12.0 | — |

4 栽培地域（平成23年産）

— ha

5 栽培上の留意点

ハスモンヨトウによる被害を完全に抑えるわけではないので、発生状況に応じた防除が必要です。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成21年育成）
問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
大豆育種研究九州サブチーム tel：096-242-7740

すずこがね 外観品質がよく「エンレイ」より多収性の中生種、ダイズモザイク病に抵抗性で、褐斑粒の発生が少ない品種です。豆腐加工に好適です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：豆腐の物性、官能評価が良好で、豆腐加工に適しています。

短所：蒸煮大豆が軟化しにくく、色、味は「エンレイ」より劣ります。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | すずこがね | エンレイ |
|------------|------------|------------|
| 粒大（百粒重） | 大の小(30.8g) | 大の小(31.0g) |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含有量(%) | 中(41.9%) | 高(44.1%) |
| 粗脂肪含有量(%) | 中(19.2%) | 中(19.0%) |
| 全糖含有量(%) | —(22.3%) | —(21.4%) |

注) 平成4～9年の平均値（長野県野菜花き試験場）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐

| 品種名 | 豆乳抽出率(%) | 豆乳固形分(%) | 豆乳粗蛋白質(%) | 豆乳粘度(mPa・s) | 豆腐破断強度(g/cm ²) | | | | 豆腐官能評価 | | |
|-------|----------|----------|-----------|-------------|----------------------------|------|------|------|--------|----|----|
| | | | | | GDL | 硫酸Ca | 塩化Mg | 外見・色 | 味・風味 | 食感 | 総合 |
| すずこがね | 81.7 | 10.03 | 4.34 | 13.0 | 79 | 91 | 77 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| エンレイ | 72.1 | 10.24 | 4.71 | 28.5 | 74 | 117 | 92 | 3 | 4 | 4 | 3 |

注) 官能評価：少人数による充填豆腐の評価

1：とても悪い 2：やや悪い 3：普通 4：やや良い 5：とても良い

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：ダイズモザイク病抵抗性が「強」で、褐斑粒の発生が少ない品種です。

紫斑病抵抗性が「強」です。

倒伏が少ないため、栽培が容易です。

短所：ダイズシストセンチュウの抵抗性が「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | すずこがね | エンレイ |
|-------------|-------|------|
| 収量(kg/10a) | 329 | 310 |
| 早晚性 | 中 | 中 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位高 | 15cm | 16cm |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 強 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |
| 立枯性病害(黒根腐) | 中 | — |
| 紫斑病 | 強 | やや強 |

注) 収量及び最下着莢節位高は平成4～9年の平均値 (長野県野菜花き試験場)

3 栽培地域 (平成23年産)

鳥取県 12ha

4 栽培上の留意点

・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場 (平成10年育成)
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel : 0263-52-1148、 fax : 0263-54-4508

すずこまち 納豆小粒より早生、短茎で倒伏や裂莢が少ない小粒品種です。ダイズモザイク病に強いので褐斑粒の発生が少なく、外観品質が良く、納豆の食味にも優れます。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：納豆が柔らかく、食味に優れます。

短所：粒がやや大きく、蒸煮大豆がやや硬くなります。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | すずこまち | 納豆小粒 |
|------------|----------|-----------|
| 粒大（百粒重） | 小(15.4g) | 極小(13.0g) |
| 種皮色 | 黄 | 黄白 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含有量(%) | 39.4% | 42.5% |
| 粗脂肪含有量(%) | 17.0% | 16.7% |
| 全糖含有量(%) | 24.7% | 23.4% |

注) 百粒重と子実成分は、平成10～12年の平均値（長野県野菜花き試験場）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

納豆

| 品種名 | 蒸煮大豆硬度(g) | 納豆硬度(g) | 官能評価 | | | | | | 実施機関 | |
|---------------|-----------|---------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----------|-----------|
| | | | 外観 | 色 | 糸引き | 香り | 味 | 硬さ | | 総合 |
| すずこまち 納豆小粒 | 179 | 83 | 3.0 | * | 5.0 | 3.0 | 3.0 | * | 茨城県 A社 | |
| | 165 | 93 | 3.0 | * | 5.0 | 3.0 | 2.0 | * | | |
| すずこまち 納豆小粒 | * | 593 | * | 3.0 | 4.0 | 4.3 | 3.3 | 3.3 | 3.5 | 長野県 B社 |
| | * | 622 | * | 3.0 | 4.0 | 4.3 | 3.0 | 2.0 | 3.3 | |
| すずこまち 納豆小粒 | 135 | 92 | * | ++ | * | * | +++ | +++ | 5.0 | 秋田県 C社 |
| | 108 | 105 | * | ++ | * | * | +++ | +++ | 4.0 | |

注1) 官能評価は5段階評価で、数値が大きい程良い。ただし、C社のみ総合以外は3段階評価で、+++が最も良い。また、A社は香り・味で評価した。

2) *印は未実施項目。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：納豆小粒より早生、短茎で倒伏が少なく、裂莢も発生しにくいので、機械収穫に向いています。

ダイズモザイク病に強いので、褐斑粒の発生が少ない品種です。

短所：ダイズシストセンチュウの抵抗性が「弱」です。

蔓化や枝折れがやや発生しやすいです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | すずこまち | 納豆小粒 |
|-------------|-------|------|
| 収量(kg/10a) | 368 | 321 |
| 早晩性 | 中 | 晩の早 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | やや難 | 中 |
| 耐倒伏性 | 中 | 弱 |
| 最下着莢節位高 | 12cm | 10cm |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 強 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |
| 立枯性病害(黒根腐) | | やや強 |
| 紫斑病 | 強 | 強 |

注) 収量及び最下着莢節位高は平成10～12年の平均値(長野県野菜花き試験場)

3 栽培地域(平成23年産)

— ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、適切な輪作を行って下さい。また、発生ほ場での栽培は避けて下さい。
- ・蔓化・枝折れする場合がありますので、早播きや密植は避けて下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場(平成13年育成)

問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係

tel : 0263-52-1148、fax : 0263-54-4508

すずさやか リポキシゲナーゼが全て欠失しており、ダイズモザイク病抵抗性とダイズシストセンチュウ抵抗性が強い、豆腐加工に適した品種。

1 品質特性

- ・粒の大きさは「スズユタカ」と同じ「中」であり、外観品質や裂皮の難易も「スズユタカ」と同等です。
- ・粗蛋白質含有率も「スズユタカ」と同等で、豆腐加工適性は良好です。
- ・子実中のリポキシゲナーゼが全て欠失しており、本品種から製造した豆乳や豆腐は青臭みが少なく、官能評価が良好です。

| 品 種 名 | 粒の 大小 | 粒形 | 種皮色 | へそ色 | 裂皮の 難易 | 品質 | 含有率(%) | | 加工適性 | |
|-------|----------|----|-----|-----|-----------|-----|--------|------|------|----|
| | | | | | | | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 豆乳 | 豆腐 |
| すずさやか | 中 | 扁球 | 黄白 | 黄 | 中 | 中の上 | 42.0 | 20.3 | 適 | 適 |
| スズユタカ | 中 | 扁球 | 黄白 | 黄 | 中 | 中の上 | 42.8 | 20.1 | 可 | 適 |

1) だizensの品種特性分類審査基準による。主に育成地での調査に基づいて分類。

2) 粗蛋白及び粗脂肪含有率は平成10～14年のうち12年を除く4カ年平均。

2 農業特性

- ・成熟期は「スズユタカ」と同じ「中の晩」に属し、子実収量や裂莢の難易、最下着莢節位高、倒伏抵抗性等は「スズユタカ」と同等です。
- ・「スズユタカ」と同じくダイズモザイク病抵抗性とダイズシストセンチュウ抵抗性がともに「強」です。

| 試験場所 | 品 種 名 | 成熟期 | 主莖長 | 主莖 | 分枝数 | 子実重 | 対比 | 百粒重 |
|-------|-----------|-------|------|------|-------|--------|-----|------|
| | | (月日) | (cm) | 節数 | (本/株) | (kg/a) | (%) | (g) |
| 育成地 | すずさやか | 10.20 | 84 | 17.1 | 7.4 | 38.1 | 105 | 25.2 |
| (転換畑) | スズユタカ(標準) | 10.19 | 84 | 16.8 | 8.1 | 36.2 | 100 | 24.7 |
| | タチユタカ(比較) | 10.13 | 72 | 17.1 | 3.8 | 30.5 | 84 | 25.5 |

備考) 育成地(秋田県西仙北町)の転換畑(秋田県大曲市)における平成10～14年の5カ年平均。

| 品 種 名 | 裂莢の 難易 | 最下着莢 節位高 | 倒伏 抵抗性 | 病虫害抵抗性 | | | | | |
|-------|-----------|-------------|-----------|----------|---|---|---|-------|-------|
| | | | | モザイクウイルス | | | | ウイルス病 | シスト |
| | | | | A | B | C | D | ほ場抵抗性 | センチュウ |
| すずさやか | 中 | 中 | 中 | 強 | 強 | 強 | 強 | 強 | 強 |
| スズユタカ | 中 | 中 | 中 | 強 | 強 | 強 | 強 | 強 | 強 |

備考) だいたいの品種特性分類審査基準による。主に育成地での調査に基づいて分類。

3 栽培地域（平成23年産）

秋田県 65ha

4 栽培上の留意点

- ・他品種との2%程度の混種によっても青臭みを生じるため、収穫・調整時に混種が生じないように注意して下さい。
- ・リポキシゲナーゼ欠失性は他品種との交雑により失われるため、本品種単一による集団栽培を行うとともに、種子更新を図り種子の純度を維持する必要があります。

育成場所：東北農業研究センター（平成15年育成）
 問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
 グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

鈴の音^ね 早生の納豆加工適性に優れた小粒品種で、機械化栽培にも適します。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・小粒で納豆加工適性に優れています。
- ・「コスズ」に比べるとやや歯ごたえのある納豆ができます。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | 鈴の音 | コスズ(比較) |
|------------|------|---------|
| 粒大 | 小 | 極小 |
| 百粒重(g) | 9.9 | 9.3 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 裂皮の難易 | やや難 | 中 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 42.1 | 44.2 |
| 粗脂肪含有率(%) | 20.7 | 19.1 |

(3) 主な用途における加工適性試験成績

- ・納豆加工適性試験の成績

(平成6年、B社)

| 項目 | 鈴の音 | コスズ(比較) |
|-------|--------|---------|
| 硬度 | 131 | 126 |
| 色調 Y% | 13.6 | 13.7 |
| 官能評価 | | |
| 色 | やや濃い | やや薄い |
| 硬さ | やや柔らかい | 柔らか |
| 納豆臭 | 強い | 少ない |
| 旨味 | やや強い | 普通 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- 長所：・早生です。
・倒伏しにくいので機械化栽培に適します。
- 短所：・ダイズシストセンチュウに弱いです。
・東北南部で発生するダイズモザイク病には抵抗性がありません。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | 鈴の音 | コスズ(比較) |
|-------------|------|---------|
| 収量(kg/10a) | 219 | 231 |
| 早晩性 | 早生の晩 | 中生 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 弱 |
| 最下着莢節位高 | やや低 | やや低 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |

3 栽培地域（平成23年産）

－ ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウ抵抗性がないので、発生ほ場での栽培を避けるとともに適切な輪作を行う必要があります。
- ・東北南部以南では、ダイズモザイク病の被害が発生する可能性があります。

育成場所：東北農業研究センター（平成7年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

スズヒメ センチュウ抵抗性が極強の白目小粒の納豆用品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

昭和55年に育成されて以降、納豆用として利用されており、納豆適性には定評があります。外観品質では開花～着莢期の低温によりへそ周辺の褐変が発生することがあります。

(2) 品質に関するデータ

| 品 種 | 種皮 の色 | へそ の色 | 粒大 | 粒形 | 百粒重 (g) | 蛋白質 (%) | 脂肪 (%) | 遊離型全糖 (%) |
|------|----------|----------|----|----|------------|------------|-----------|--------------|
| スズヒメ | 黄 | 黄 | 小 | 扁球 | 14.9 | 40.8 | 19.5 | 9.3 |
| スズマル | 黄 | 黄 | 小 | 球 | 14.9 | 41.6 | 18.9 | 9.4 |

(十勝農試における平成11～13年の平均)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

納豆（青森県、T社）

| | スズヒメ | スズマル |
|-----------------|------|------|
| 硬さ | 71.9 | 76.4 |
| 色 L | 52.1 | 57.0 |
| a | 6.6 | 6.8 |
| b | 10.4 | 10.2 |
| 官能評価(±0に近いほど良好) | | |
| 色 | 1.1 | -0.2 |
| 鼻の掛かり | -0.3 | 0.0 |
| 硬さ | 0.6 | 0.5 |
| アンモニア臭 | -0.5 | -1.4 |
| 官能評価(5に近いほど良好) | | |
| 鼻の溶け | 3.1 | 3.6 |
| 粘り | 3.4 | 3.6 |
| 旨味 | 2.7 | 2.5 |
| 雑味 | 3.6 | 3.2 |
| 残渣析出 | 3.6 | 4.5 |
| 総合評価 | 2.8 | 2.8 |

(原料大豆は平成9年十勝農試産)

納豆（茨城県、T社）

| | スズヒメ | スズマル |
|--------------------|------|------|
| 硬さ | 93.8 | 99.8 |
| 軟化率 | 38.7 | 42.6 |
| 官能評価(5に近いほど良好) | | |
| 被り | 4 | 3 |
| 外観 | 3 | 3 |
| 糸引き | 4 | 4 |
| 香り・味 | 4 | 3 |
| 硬さ | 3 | 3 |
| 日持ち | 問題なし | 問題なし |
| コメント(スズヒメについて) : | | |
| 淡泊で良い風味。やや硬いが食感が良い | | |
| (原料大豆は平成11年十勝農試産) | | |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

成熟期が早く「中生の早」ですが、収量は劣ります。耐冷性は「中」で、また開花～着莢期の低温によりへそ周辺の褐変が発生することがあります。耐倒伏性は強く、裂莢性も「中」ですが、最下着莢位置が「中」で、コンバイン収穫適性は中程度と言えます。

病害虫抵抗性では、国内の大豆品種の中で唯一センチウ抵抗性が「極強」です。ただし、わい化病抵抗性や茎疫病抵抗性は「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| | スズヒメ | スズマル |
|------------------------------|-------------|-----------|
| 収量 (kg/10a) | 293 | 364 |
| 早晩性 | 中の早 (9月29日) | 中 (10月6日) |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 耐裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 着莢位置 | 中 | 高 |
| 低温抵抗性 | 中 | — |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズシストセンチウ抵抗性 | 極強 | 弱 |
| ダイズわい化病抵抗性 | 弱 | 中 |
| ダイズ茎疫病抵抗性 (レース群 I / II / IV) | 弱/弱/弱 | 強/弱/弱 |

(収量と成熟期は平成11～13年の3カ年平均)

3 栽培地域 (平成23年産)

— ha

4 栽培上の留意点

わい化病に弱いので防除を徹底して下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場 (昭和55年育成)
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

すずほのか 納豆専用の極小粒品種「コスズ」の長所を維持しつつ、ダイズモザイク病抵抗性と耐倒伏性を強化した品種。

1 品質特性

- ・子実は極小粒で納豆加工適性は「コスズ」並に良好です。

育成地及び東北地域における成績

| 品 種 名 | 成熟期 (月日) | 主茎長 (cm) | 収量 (kg/10a) | 百粒重 (g) |
|----------------------|-------------|-------------|----------------|------------|
| 育成地の試験ほ場（秋田県大仙市） | | | | |
| すずほのか | 10.05 | 68 | 318 | 9.7 |
| コスズ | 10.18 | 85 | 316 | 10.1 |
| 東北地域の農試・農家ほ場（延べ58カ所） | | | | |
| すずほのか | 10.06 | 70 | 287 | 9.8 |
| コスズ | 10.14 | 84 | 293 | 10.3 |

注) 試験年次は平成12～18年

2 農業特性

- ・成熟期は「コスズ」より1～2週間ほど早く、収量は「コスズ」並です。
- ・「コスズ」よりも主茎長が短く、倒伏が少ないことから、コンバイン収穫がしやすくなりました。また、ダイズモザイクウイルス病に強く、「コスズ」より褐斑粒の発生が少ない特徴があります。

3 栽培地域（平成23年産）

岩手県 32ha 宮城県 269ha 福島県 23ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウに弱いため、連作やセンチュウ汚染ほ場での栽培は避ける必要があります。

育成場所：東北農業研究センター（平成19年育成）
 問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
 グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

すずほまれ 豆腐加工適性が高く、ダイズモザイク病に強い。

1 品質特性

- ・子実は大粒で、障害粒の発生が少なく良質。
- ・高蛋白質で豆腐加工適性が高く、味噌や大粒納豆にも適する。納豆加工適性は「ナカセンナリ」並に良好。

品質特性に関するデータ(育成地6月1日播種、2007～2011年)

| 項目 | すずほまれ | タチナガハ | ナカセンナリ |
|------------|-------|-------|--------|
| 百粒重(g) | 34.0 | 35.2 | 28.5 |
| へその色 | 黄 | 黄 | 黄 |
| 裂皮 | 無 | 微 | 少 |
| しわ | 無 | 微 | 無 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 44.9 | 41.3 | 41.9 |
| 粗脂肪含有率(%) | 20.1 | 20.9 | 19.9 |
| 全糖含有率(%) | 20.1 | 21.7 | 21.9 |

豆腐加工試験成績(育成地、2007年、2009～2011年)

| 項目 | すずほまれ | エンレイ | タチナガハ(標準) |
|-----------------------------|-------|------|-----------|
| 豆腐の破断強度(g/cm ²) | 85 | 88 | 65 |
| 官能評価 | | | |
| こく(5:強い-1:弱い) | 3.2 | 3.2 | 3.0 |
| 不快み(5:感じない-1:感じる) | 3.1 | 2.9 | 3.0 |
| 硬さ(5:硬い-1:軟らかい) | 3.8 | 3.7 | 3.0 |
| おいしさ(5:おいしい-1:まずい) | 3.5 | 2.8 | 3.0 |

2 栽培特性

- ・倒伏に強く、最下着莢位置が高い。
- ・多収品種の「タチナガハ」並に収量性に優れる。

栽培特性に関するデータ(数値データは育成地6月1日播種、2007～2011年)

| 項目 | すずほまれ | タチナガハ | ナカセンナリ |
|--------------|-------|-------|--------|
| 成熟期(月日) | 10.16 | 10.13 | 10.19 |
| 子実収量(kg/10a) | 359 | 352 | 360 |
| 主茎長(cm) | 68 | 62 | 78 |
| 機械収穫適性 | | | |
| 裂莢の難易 | やや易 | 易 | やや易 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 | 中 |
| 最下着莢節位高 | 高 | 高 | 高 |
| 病虫害抵抗性 | | | |
| ダイズモザイク病 | 強 | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 | 強 |
| 黒根腐病 | 中 | やや強 | — |
| 紫斑病 | 強 | 強 | 強 |
| うどんこ病 | 強 | 強 | 弱 |

3 栽培地域（平成23年産）

— ha

4 栽培上の留意点

・ダイズモザイク病に強い一方、ダイズシストセンチュウに弱く、黒根腐病に十分な抵抗性を持たないため、これら病虫害の発生履歴のあるほ場へは作付しない。

育成場所：長野県野菜花き試験場（平成25年育成）
 問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作部
 tel：0263-52-1148、fax：0263-54-6340

スズマル 納豆加工適性に優れた高品質小粒種でコンバイン収穫向き。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：粒揃いが良く、裂皮粒や低温によるへそ周辺着色粒の発生が少ないので粒の外観品質は良好です。小粒納豆用としての加工適性は良好で、実需から高い評価をうけています。

短所：栽培条件によっては大粒化することがあります。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | スズマル (北海道産) | トヨコマチ (比較・北海道産) |
|------------|----------------|--------------------|
| 百粒重(g) | 13.9 | 31.8 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 43.1 | 40.8 |
| 粗脂肪含有率(%) | 18.9 | 19.8 |
| 全糖含有率(%) | 22.2 | 22.4 |
| シヨ糖含有率(%) | 7.2 | 7.8 |
| 灰分(%) | 5.4 | 5.5 |
| 溶出固形分(%) | 0.6 | 1.3 |
| 浸漬大豆重量増加比 | 2.23 | 2.36 |
| 種皮率(%) | 7.4 | 6.2 |

注) 分析：日本食品分析センター（平成11～13年産の3年平均値）
トヨコマチは大粒系納豆用原料として比較に用いた。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

| 項目 | スズマル (北海道産) | トヨコマチ (比較・北海道産) |
|------------|----------------|--------------------|
| 蒸煮大豆重量増加比 | 2.05 | 2.06 |
| 蒸煮大豆の硬さ(g) | 455 | 638 |

注) 分析：中央味噌研究所（平成11～13年産の3年平均値）。

・納豆加工適性

| 項目 | スズマル | トヨコマチ |
|----------|------|-------|
| 煮豆の硬さ(g) | 157 | 214 |
| 煮豆の色 | 58.3 | 54.7 |
| 納豆の硬さ(g) | 95 | 94 |
| 納豆の色 | 58.0 | 58.1 |

注) 平成13年北海道産、納豆試作及び評価は茨城県工業技術センター。
色は色差計の明度(L*)で示し、数値が大きいほど明るい。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：小粒種としては多収で、密植による増収効果も期待できます。最下着莢節位高が高く、密植しても比較的倒伏しにくいいためコンバイン収穫に適しています。

短所：ダイズシストセンチュウ抵抗性は「弱」、耐湿性は「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | スズマル | トヨコマチ | ユキシズカ |
|-------------|---------|-----------|-----------|
| 収量(kg/10a) | 344 | 360 | 323 |
| 早晩性(成熟期月・日) | 中(10.3) | 中の早(9.24) | 中の早(9.23) |
| コンバイン収穫適性 | | | |
| 裂莢性 | 中 | 易 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強(1.6) | 強(1.7) | 強(0.4) |
| 最下着莢位置(cm) | 17.3 | 16.6 | 15.1 |
| 病害虫抵抗性 | | | |
| わい化病 | 中 | 弱 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 強 | 強 |
| 茎疫病 | 強/弱 | 強/弱 | 強/強 |

注) 数値は平成10～14年の5カ年平均、ユキシズカは11～14年の4カ年平均
耐倒伏性のかっこ内は倒伏程度：0(無)～4(甚)
茎疫病はレース群Ⅰ/レース群Ⅱ

3 栽培地域（平成23年産）

北海道 3,218ha

4 栽培上の留意点

- 1) ダイズわい化病抵抗性は中なのでアブラムシの徹底防除に努めて下さい。
- 2) ダイズシストセンチュウに弱いので、発生ほ場への作付けを避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。
- 3) 耐湿性は弱いので、排水不良地への作付けは避けて下さい。
- 4) 肥沃地では倒伏しないよう注意が必要です。

育成場所：北海道立中央農業試験場（昭和63年育成）
問い合わせ先：道総研 中央農業試験場作物開発部作物G
tel 0123-89-2284 fax 0123-89-2060

スズユタカ ダイズシストセンチュウ、ダイズモザイクウイルスに強く、広い範囲で栽培できます。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・外観品質が良く、食味に優れた豆腐ができます。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | スズユタカ (山形県産) | (比較)フクユタカ (福岡県産) |
|------------|-----------------|---------------------|
| 百粒重(g) | 26.6 | 33.8 |
| へその色 | 黄 | 淡褐 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 40.1 | 44.0 |
| 粗脂肪含有率(%) | 21.5 | 20.8 |
| 全糖含有率(%) | 21.6 | 20.0 |
| シヨ糖含有率(%) | 7.0 | 6.5 |
| 灰分(%) | 5.5 | 5.3 |
| 溶出固形分(%) | 0.7 | 0.7 |
| 浸漬大豆重量増加比 | 47.75 | 42.80 |
| 種皮率(%) | 6.7 | 5.6 |
| 色調 | | |
| L | 85.9 | 86.7 |
| a | -0.2 | -0.5 |
| b | 25.8 | 25.0 |

注) 分析：日本食品分析センター（平成11～13年産の3年平均値）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

- ・豆腐加工適性試験の成績（平成9年 東北農試）

| 項 目 | スズユタカ | タチユタカ(比較) |
|--------------------------|-------|-----------|
| 豆乳抽出率(%) | 76.3 | 75.6 |
| 豆乳固形分(%) | 11.0 | 11.1 |
| 破断強度(g/cm ²) | 95.9 | 83.8 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- 長所：・広域適応性があり、東北・北陸・関東でも栽培が可能で、多収です。
・ダイズモザイク病とダイズシストセンチュウに抵抗性です。
- 短所：・北陸地方では早播すると裂皮することがあります。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | スズユタカ | オクシロメ(比較) |
|-------------|-------|-----------|
| 収量(kg/10a) | 282 | 270 |
| 早晩性 | 中生の晩 | 中生の晩 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 中 | 中 |
| 最下着莢節位高 | 中 | 中 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイクウイルス | 強 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 強 | 強 |
| 黒とう病 | 強 | 強 |

3 栽培地域（平成23年産）

山形県 10ha 福島県 267ha 新潟県 48ha

4 栽培上の留意点

- ・北関東、北陸地方では早播きすると裂皮粒が発生することがあるので、適期に播種しましょう。

育成場所：東北農業研究センター（昭和57年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

すずろまん ウイルス病抵抗性で、障害粒が少なく外観品質に優れた、納豆加工に適する品種。

1 品質特性

- ・粒重は「すずこまち」より約2割軽く、「コスズ」「納豆小粒」並です。
- ・粒形が「球」で、褐斑粒や裂皮粒などの障害粒が少なく良質です。
- ・納豆加工適性は、「納豆小粒」並に優れます。

(1) 育成地等における試験成績

| 品種名 | 開花期 (月日) | 成熟期 (月日) | 主茎長 (cm) | 最下着莢 節位高 (cm) | 生育中の障害 | | | | 子実重 | 標準 対比 | |
|-----------------|-------------|-------------|-------------|---------------------|--------|----|------|--------------|-----|----------|-----|
| | | | | | 倒伏 | 蔓化 | ウイルス | 青立ち (莢先熟) | | | |
| 育成地（長野県野菜花き試験場） | | | | | | | | | | | |
| 標播 | すずろまん | 8.03 | 10.12 | 79 | 12 | 微 | 少 | 無 | 無 | 37.2 | 105 |
| | すずこまち | 7.30 | 10.04 | 77 | 12 | 微 | 中 | 無 | 微 | 35.4 | 100 |
| | 納豆小粒 | 8.03 | 10.15 | 87 | 11 | 少 | 中 | 少 | 微 | 33.5 | 95 |
| 晩播 | すずろまん | 8.18 | 10.20 | 58 | 11 | 少 | 少 | 微 | 微 | 28.3 | 91 |
| | すずこまち | 8.15 | 10.15 | 58 | 10 | 少 | 微 | 無 | 無 | 31.0 | 100 |
| | 納豆小粒 | 8.18 | 10.23 | 66 | 11 | 中 | 少 | 微 | 微 | 28.0 | 90 |
| 新潟県（作物研究センター） | | | | | | | | | | | |
| 標播 | すずろまん | 7.31 | 10.28 | 59 | 9 | 少 | 微 | 無 | 少 | 29.9 | 106 |
| | コスズ | 7.27 | 10.12 | 60 | 7 | 中 | 微 | 無 | 少 | 28.2 | 100 |
| 晩播 | すずろまん | 8.08 | 10.28 | 56 | 13 | 少 | 微 | 無 | 微 | 22.1 | 100 |
| | コスズ | 8.07 | 10.18 | 52 | 9 | 少 | 微 | 無 | 微 | 22.3 | 100 |

| 品種名 | 百粒 重 (g) | 障害粒の程度 | | | 粒形 | 品質 | 粗蛋白質 含有率 (%) | 粗脂肪 含有率 (%) | 全糖 含有率 (%) | |
|-----------------|----------------|--------|----|----|----|----|--------------------|-------------------|------------------|------|
| | | 紫斑 | 褐斑 | 裂皮 | | | | | | |
| 育成地（長野県野菜花き試験場） | | | | | | | | | | |
| 標播 | すずろまん | 11.8 | 無 | 無 | 微 | 球 | 中上 | 41.4 | 20.1 | 23.0 |
| | すずこまち | 14.7 | 無 | 無 | 無 | 扁球 | 中上 | 44.6 | 18.1 | 22.8 |
| | 納豆小粒 | 12.1 | 無 | 中 | 少 | 球 | 中下 | 45.4 | 18.4 | 22.4 |
| 晩播 | すずろまん | 12.2 | 無 | 無 | 微 | 球 | 中上 | 43.1 | 18.7 | 22.8 |
| | すずこまち | 14.2 | 無 | 無 | 微 | 扁球 | 中上 | 44.8 | 17.8 | 22.8 |
| | 納豆小粒 | 12.3 | 無 | 微 | 微 | 扁球 | 中中 | 47.1 | 17.0 | 22.2 |
| 新潟県（作物研究センター） | | | | | | | | | | |
| 標播 | すずろまん | 10.8 | 無 | 無 | 微 | — | 中上 | 41.4 | 19.7 | 22.5 |
| | コスズ | 10.3 | 無 | 無 | 中 | — | 中下 | 43.6 | 19.0 | 21.5 |
| 晩播 | すずろまん | 11.1 | 無 | 微 | 微 | — | 上下 | 42.7 | 19.4 | 22.4 |
| | コスズ | 10.3 | 無 | 無 | 微 | — | 上下 | 43.9 | 19.3 | 21.5 |

注) 子実成分は近赤外線分析法による測定値(乾物当たり%、窒素タンパク質換算係数6.25)。

2 農業特性

- ・成熟期は「コスズ」「すずこまち」より遅く、「納豆小粒」並です。
- ・倒伏やウイルス病など生育中の障害が比較的少なく、「すずこまち」と同様に褐斑粒の原因となるダイズモザイク病に抵抗性があります。
- ・収量は、「コスズ」「すずこまち」「納豆小粒」並か、やや多いですが、晩播栽培では「すずこまち」よりやや低くなります。

育成地における成績

| 品 種 | 病虫害抵抗性 | | | | 機械収穫適性 | | 加工適性 |
|-------|-------------|-------------|-----------------|-----|--------|------|------|
| | ダイズモザイクウイルス | ダイズシストセンチュウ | 立枯性病害 (黒根腐病) | 紫斑病 | 裂莢の難易 | 耐倒伏性 | 納豆 |
| すずろまん | 強 | 弱 | 中 | 強 | 中 | 中 | 適 |
| すずこまち | 強 | 弱 | 中 | 強 | やや難 | 中 | 適 |
| 納豆小粒 | 中 | 弱 | — | 強 | 中 | 中 | 適 |
| コスズ | 中 | 弱 | — | — | 中 | 中 | 適 |

3 栽培地域（平成23年産）

長野県 33ha 新潟県 25ha

4 栽培上の留意点

- ・晩播栽培では、適切な栽培管理で生育量の確保に努めて下さい。
- ・ダイズシストセンチュウ抵抗性がないので、連作や過去に発生したほ場への作付けは避けて下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場（平成19年育成）
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部
tel：0263-52-1148、fax：0263-54-4508

タチナガハ エンレイより晩熟の中生種、大粒で外観品質がよくエンレイよりも多収の品種です。倒伏抵抗性が強く、コンバイン収穫に適します。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：大粒で裂皮の発生が少なく煮豆に適しています。

短所：蛋白質含有率が中程度で、豆腐の歩留まりが低めです。

連作障害などで小粒化した子実は、蛋白質含有率が低下する傾向があります。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | タチナガハ | エンレイ |
|---------|------------|------------|
| 粒大（百粒重） | 大の小(34.5g) | 大の小(32.6g) |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含有率 | 中(39.7%) | 高(44.0%) |
| 粗脂肪含有率 | 中(20.7%) | 中(19.0%) |
| 全糖含量 | —(22.5%) | —(21.5%) |

(3) 主な用途における加工適性試験成績

煮豆

| 項目 | 評価点 (1-5) | 平均点 | |
|------|--------------|-------|------|
| | | タチナガハ | エンレイ |
| 大きさ | 悪い — 良い | 4.33 | 3.17 |
| 色調 | 〃 — 〃 | 3.67 | 3.17 |
| くずれ | 〃 — 〃 | 4.00 | 3.50 |
| 香り | 〃 — 〃 | 3.67 | 3.17 |
| 硬さ | 硬 — 軟 | 3.33 | 3.50 |
| ざらつき | 多 — 少 | 3.17 | 3.17 |
| 味 | 悪い — 良い | 3.33 | 3.67 |
| こく | なし — あり | 3.17 | 3.50 |
| 総合 | 悪い — 良い | 3.33 | 3.17 |

豆腐

| 品種名 | 百粒重 (g) | 蛋白質 (%) | 豆乳抽出試験 | | 破断強度 (g/cm ²) | 官能評価 |
|-----------|------------|------------|------------|---------------|------------------------------|------------------|
| | | | 蛋白質 (%) | 粘度 (mPa・s) | | |
| タチナガハ(大粒) | 33.6 | 36.2 | 5.31 | 28.9 | 90 | 甘味・コクがありしっかりした食感 |
| タチナガハ(小粒) | 22.6 | 34.7 | 4.64 | 43.3 | 42 | 甘味があり柔らかい食感 |
| エンレイ | 30.7 | 37.4 | 5.13 | 25.4 | 71 | 甘味があるがやや淡白 |

注) 『「タチナガハ」の評価回復は大粒の生産で』(関東地域大豆主産地形成推進検討会)より

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：倒伏しにくく着莢位置が高いので、コンバイン収穫に適しています。
紫斑病抵抗性が「強」です。

短所：ダイズモザイク病抵抗性が「中」、ダイズシストセンチュウの抵抗性が「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | タチナガハ | エンレイ |
|-------------|-------|------|
| 収量(kg/10a) | 357 | 324 |
| 早晩性 | 中の晩 | 中 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位高 | 19cm | 16cm |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |
| 立枯性病害(黒根病) | 中 | — |
| 紫斑病 | 強 | やや強 |

注) 収量及び最下着莢節位高は平成5～9年の平均値(長野県野菜花き試験場)

3 栽培地域(平成23年産)

| | | | | | | | |
|-----|---------|-----|-------|-----|---------|-----|---------|
| 宮城県 | 1,974ha | 福島県 | 981ha | 茨城県 | 2,164ha | 栃木県 | 3,230ha |
| 群馬県 | 185ha | 埼玉県 | 487ha | 千葉県 | 62ha | 長野県 | 527ha |
| 新潟県 | 36ha | 岐阜県 | 84ha | | | | |

4 栽培上の留意点

- ・ダイズモザイク病の発生の多い地域では褐斑粒が発生しやすいので、アブラムシの防除を行って下さい。
- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場(昭和61年育成)
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel：0263-52-1148、fax：0263-54-4508

タチホマレ 「タチナガハ」の欠点を改良し、ダイズモザイク病に抵抗性で、成熟後の枯れ上がりが斉一な品種。

1 特徴

- ・褐斑病の原因となるダイズモザイク病に抵抗性で、成熟後の枯れ上がりが斉一な品種です。
- ・耐倒伏性が「タチナガハ」並に強く、無培土栽培や狭畦密植栽培に適しています。
- ・「タチナガハ」に比べると粒重はやや軽いものの、蛋白質含有量がやや高く、豆腐加工適性も改善されています。味噌原料にもよく適しています。

| 品種名 | 成熟期 (月日) | 倒伏 | ウ | 莢先 | 主茎 (cm) | 分枝 数 | 子実重 (kg/a) | 子実 重の 比率(%) | 百粒重 (g) | 品 質 | 蛋白質 (%) | 豆腐の 硬さ (g/cm ²) |
|-------|-------------|----|---|----|------------|---------|---------------|-------------------|------------|--------|------------|-----------------------------------|
| タチホマレ | 10.15 | 無 | 無 | 無 | 59 | 6.7 | 41.8 | 108 | 35.7 | 上下 | 43.8 | 64 |
| タチナガハ | 10.16 | 無 | 微 | 微 | 64 | 5.9 | 38.2 | 100 | 39.7 | 中上 | 41.6 | 51 |

注) 平成13～15年の平均値(標準栽培)

豆腐は実需者の加工試験(原料：平成16年産、充填豆腐、凝固剤：塩化マグネシウム)

2 栽培地域(平成23年産)

— ha

育成場所：長野県野菜花き試験場(平成18年育成)
 問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部
 tel：0263-52-1148、fax：0263-54-4508

タチユタカ 倒れにくくコンバイン収穫に適しています。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・裂皮がほとんど発生しません。
- ・豆腐、納豆に適しています。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | タチユタカ | オクシロメ(比較) |
|------------|-------|-----------|
| 粒大 | 中 | 中 |
| 百粒重(g) | 24.8 | 21.9 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 外観品質 | 難 | 易 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有量(%) | 41.2 | 41.4 |
| 粗脂肪含有量(%) | 22.1 | 21.7 |

(3) 主な用途における加工適性試験成績

- ・豆腐加工適性試験の成績 (平成9年、東北農試)

| 項 目 | タチユタカ | スズユタカ(比較) |
|--------------------------|-------|-----------|
| 豆乳抽出率(%) | 75.6 | 76.3 |
| 豆乳固形分(%) | 11.1 | 11.0 |
| 破断強度(g/cm ²) | 83.8 | 95.9 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- 長所：・極めて倒伏しにくく、莢もはじけにくいので機械化収穫が容易です。
・ダイズモザイク病に抵抗性です。
- 短所：・ダイズシストセンチュウに弱いです。
・成熟期が年次によって変動しやすいです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | タチユタカ | オクシロメ(比較) |
|-------------|-------|-----------|
| 収量(kg/10a) | 223 | 230 |
| 早晩性 | 中生の晩 | 中生の晩 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 難 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 中 |
| 最下着莢節位高 | やや高 | 中 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 強 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 強 |
| 黒とう病 | 強 | 強 |

3 栽培地域（平成23年産）

山形県 228ha

4 栽培上の留意点

- ・分枝が少なく、倒伏しにくいので密植（1.2～2万本/10a）により増収を図りましょう。
- ・ダイズシストセンチュウに対する抵抗性がないので、発生地帯での作付けは避けるとともに、適切な輪作を行って下さい。
- ・成熟期が年次によってやや変動するので、成熟具合を見ながら収穫しましょう。

育成場所：東北農業研究センター（昭和62年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

たつまる（四国15号）

倒伏に強く、難裂莢性を有する中小粒で高蛋白な温暖地向け品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・中小粒でタンパク含量が高く、醤油や豆腐に向いています。
- ・裂皮が少なく、外観品質が良好です。
- ・やや硬い納豆ができます。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | たつまる | サチユタカ | タマホマレ |
|-------------|------|-------|-------|
| 百粒重(g) | 24.3 | 34.9 | 32.3 |
| 種皮/へその色 | 黄/黄 | 黄白/黄 | 黄/黄 |
| 成分組成 | | | |
| 粗タンパク含有率(%) | 45.0 | 45.9 | 40.5 |
| 粗脂肪含有率(%) | 19.7 | 19.5 | 20.8 |
| 全糖含有率(%) | 19.4 | 19.9 | 21.8 |

注) 育成地（香川県善通寺市）・2012～2014年（6月播）の平均値。粗タンパク、粗脂肪および全糖は近赤外分析による。窒素-タンパク質換算係数は6.25を使用した。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

醤油（2012年兵庫県産、A社）

| 項目 | たつまる | タマホマレ |
|--------|--------|--------|
| 圧搾生汁 | | |
| 全窒素(%) | 1.383 | 1.302 |
| 色度 | No. 35 | No. 35 |
| 官能評価 | | |
| 醤油香 | 3.1 | 3.0 |
| 熟成香 | 3.1 | 3.5 |
| 重厚感 | 3.3 | 3.3 |
| 華やかさ | 3.5 | 3.6 |
| アルコール香 | 3.6 | 3.3 |
| 総合評価 | 2.8 | 2.8 |

注) 色度はJAS規格「しょうゆ標準色」の番数で、No. 2(濃)－No. 56(薄)。「淡口」規格はNo. 18以上、「濃口」規格はNo. 18未満。官能評価は、総合評価が1(悪)－5(良)、その他は1(弱)－5(強)の5段階の絶対評価とした。

豆腐 (2012年育成地産、豆腐破断強度：九農研、官能評価：A社)

| 項目 | たつまる | サチユタカ | フクユタカ |
|----------------------------|------|-------|-------|
| 原料大豆 | | | |
| 粗タンパク含有率(%) | 43.7 | 44.1 | 45.2 |
| 豆腐破断強度(g/cm ²) | 46.5 | 50.5 | 66.8 |
| 官能評価 | | | |
| 外観 | 2.9 | 2.9 | 3.0 |
| こく味 | 2.8 | 2.8 | 3.0 |
| おいしさ | 2.8 | 2.8 | 3.0 |

注) 豆腐作成の凝固剤濃度は塩化マグネシウム(6水和物)：0.25%。官能評価は「フクユタカ」の評価を「3」とした5段階評価(1：悪-5：良)。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- ・難裂莢性を有し、最下着莢節位高が高く、倒伏にも強くコンバイン収穫適性が高い品種です。
- ・ラッカセイわい化ウイルス抵抗性が「強」で、さらにダイズモザイクウイルスに対する褐斑・種子伝染抵抗性を有するので褐斑粒が発生しにくいです。
- ・立枯性病害抵抗性は「中」ですが、「サチユタカ」よりやや弱い傾向がみられます。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | たつまる | サチユタカ | タマホマレ |
|-----------------|------|-------|-------|
| 収量(kg/10a) | 419 | 396 | 398 |
| 早晩性 | 中の晩 | 中の晩 | 中の晩 |
| コンバイン収穫適性 | | | |
| 裂莢性 | 難 | 易 | 難 |
| 倒伏抵抗性 | 強 | 強 | 中 |
| 最下着莢節位高(cm) | 15 | 11 | 11 |
| 病害抵抗性 | | | |
| ダイズモザイク病 | 中 | 中 | 中 |
| ラッカセイわい化ウイルス抵抗性 | 強 | 弱 | 強 |
| 立枯性病害 | 中 | 中 | — |

注) 収量および最下着莢節位高は育成地(香川県善通寺市)・2012~2014年(6月播)の平均値。

3 栽培地域(平成26年産)

— ha

4 栽培上の留意点

立枯性病害にやや弱いので、本病が蔓延する地域での栽培を避けてください。

育成場所：近畿中国四国農業研究センター(平成26年育成)
 問い合わせ先：近畿中国四国農業研究センター・作物機能開発研究領域・大豆育種研究グループ
 tel : 0877-63-8132 fax : 0877-63-1683

たまうらら 大粒で外観品質が良く、高蛋白質含量で豆腐加工適性に優れます。
また、煮豆にも好適です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・蛋白質含量が高く、豆腐加工適性が優れています。
- ・大粒で外観品質が良く、煮豆にも適しています。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | たまうらら (栃木県産) | (比較)フクユタカ (福岡県産) |
|------------|-----------------|---------------------|
| 百粒重(g) | 36.5 | 33.8 |
| へその色 | 黄 | 淡褐 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 42.4 | 44.0 |
| 粗脂肪含有率(%) | 21.5 | 20.8 |
| 全糖含有率(%) | 20.0 | 20.0 |
| ショ糖含有率(%) | 5.3 | 6.5 |
| 灰分(%) | 5.7 | 5.3 |
| 溶出固形分(%) | 0.7 | 0.7 |
| 浸漬大豆重量増加比 | 49.25 | 42.80 |
| 種皮率(%) | 6.0 | 5.6 |
| 色調 | | |
| L | 86.2 | 86.7 |
| a | 0.2 | -0.5 |
| b | 26.4 | 25.0 |

注) 分析：日本食品分析センター（平成11～13年産の3年平均値）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

表1 豆腐加工適性試験の成績（平成10年 東北農試）

| 項 目 | たまうらら | スズユタカ(比較) |
|--------------------------|-------|-----------|
| 豆乳抽出率(%) | 75.2 | 76.6 |
| 豆乳固形分(%) | 11.3 | 10.4 |
| 破断強度(g/cm ²) | 106.6 | 88.7 |

表2 煮豆製品の官能評価成績（平成10年A社）

| 評価項目 | 評価平均点（1-5、悪-良） | | どちらが好みか？（人） | | |
|------|----------------|-------|-------------|-------|-----|
| | たまうらら | タチナガハ | たまうらら | タチナガハ | 差なし |
| 総 合 | 3.6 | 3.5 | 10 | 8 | 1 |

A社パネラー19名（女性10名、男性9名）

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- ・奨励（認定）品種採用予定県（栃木）では、タチナガハに比べて3～8日成熟期が早く、麦との輪作が容易です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | たまうらら | トモユタカ(比較) |
|-------------|-------|-----------|
| 収量(kg/10a) | 334 | 353 |
| 早晚性 | 中生の早 | 中生の早 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | やや易 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 中 |
| 最下着莢節位高 | 中 | 中 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ダイズモザイクウイルス | 中 | 強 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 強 |

3 栽培地域（平成23年産）

－ ha

4 栽培上の留意点

- ・シストセンチュウ抵抗性を持たないので、汚染ほ場での栽培と連作は避けましょう。
- ・ダイズモザイク病のC、D系統に抵抗性を持たないので、これらの系統が発病する地域での栽培は避けて下さい。
- ・晩播や疎植では低位置での着莢が「タチナガハ」に比べて多く、「タチナガハ」と同じ栽植密度では低収となるので、晩播は避けて、密植して下さい。

育成場所：東北農業研究センター（平成11年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

玉大黒 「エンレイ」より早熟の早生種で、ダイズモザイク病に抵抗性の黒大豆品種です。極大粒で煮豆加工に好適です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：極大粒で、種皮の表面にろう質を有します。

短所：干ばつなどでしわ粒が発生する場合があります。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | 玉大黒 | 信濃早生黒 |
|------------|-------------|----------|
| 粒大 (百粒重) | 極大の小(44.9g) | 大(35.7g) |
| へその色 | 黒 | 黒 |
| 粗蛋白質含有量(%) | 中(41.5%) | 中(42.1%) |
| 粗脂肪含有量(%) | 中(20.7%) | 低(17.7%) |
| 全糖含有量(%) | —(21.8%) | —(23.4%) |

注) 平成6～8年の平均値 (長野県野菜花き試験場)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

煮豆

| 品種名 | 製造工程 | | 品質 | | | |
|-------|-----------|----------|-----------|-----------|---|------------|
| | 皮剥 がれ等 | 水煮 条件 | 色の 安定度 | 粒の 大きさ | 味 | テクス チャー |
| 玉大黒 | ○ | ○ | △ | ○ | ○ | ○ |
| 信濃早生黒 | △ | ○ | △ | △ | ○ | ○ |

注) ○：問題なし △：気になる ×：不可

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：早生で極大粒です。

ダイズモザイク病抵抗性が「強」です。

短所：初期生育が旺盛で、倒伏・蔓化しやすい傾向があります。

ダイズシストセンチュウの抵抗性が「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | 玉大黒 | 信濃早生黒 |
|-------------|------|-------|
| 収量(kg/10a) | 299 | 276 |
| 早晩性 | 中の早 | 中の早 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 易 | 易 |
| 耐倒伏性 | 中 | 強 |
| 最下着莢節位高 | 14cm | 13cm |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 強 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |
| 立枯性病害(黒根腐) | 中 | — |

注) 収量は平成6～8年の平均値、最下着莢節位高は平成7、8年の平均値（長野県野菜花き試験場）

3 栽培地域（平成23年産）

— ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。
- ・倒伏、蔓化しやすいので、極端な早播や密植を避け、倒伏防止のために培土等を行って下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場（平成9年育成）
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel：0263-52-1148、fax：0263-54-4508

タマフクラ 粒が極めて大きく、裂皮の少ない品種。

1 特性の概要

- ・百粒重が60g以上と「ユウヅル」の約1.5倍重く、「つるの子」銘柄の規格より更に大きいふるい目9.7mm以上の収量が多いです。
- ・生豆の種皮色は「ユウヅル」よりやや暗いが、蒸煮豆の明るさは同程度です。
- ・裂皮の難易が「ユウヅル」の「易」に対し「中」です。
- ・煮豆加工適性はメーカーの指向により評価が分かれるが、粒大の特長を活かした試作試験では評価が優れ、「適」または「可」である。豆腐加工適性は「可」、納豆は「好適」、煎豆・甘納豆加工は「適」です。

農業特性（平成15～18年）

| 調査場所 | 品 種 名 | 早 晩 性 | 成 熟 期 (月日) | 主 茎 長 | 倒 伏 程 度 | 子 実 重 (kg/a) | 対 標 準 比 (%) | 百 粒 重 (g) | 裂 皮 粒 率 (%) |
|--------------|----------------|-------|------------|-------|---------|--------------|-------------|-----------|-------------|
| 育成地 | 中央 タマフクラ | 晩 | 10.17 | 74 | 少 | 32.5 | 98 | 63.2 | 4.6 |
| | 農試 ユウヅル(標準・比較) | 晩 | 10.15 | 83 | 中 | 33.2 | 100 | 41.6 | 27.2 |
| 普及見込み み地帯 | 道南 タマフクラ | — | 10.12 | 67 | 中 | 31.9 | 86 | 64.9 | 5.4 |
| | 農試 ユウヅル(標準・比較) | — | 10.7 | 70 | 中 | 36.4 | 100 | 42.8 | 24.3 |

| 調査場所 | 品 種 名 | ふるい目 | | 障害抵抗性 | | |
|--------------|----------------|----------------|-----------|--------------|----------|-------------------|
| | | 9.7mm以上 子実重 | 裂皮 の難易 | シスト センチュウ | わい 化病 | 茎疫病 レース群(I/II) |
| 育成地 | 中央 タマフクラ | 21.8 | 中 | 弱 | 弱 | 強/強 |
| | 農試 ユウヅル(標準・比較) | 0.8 | 易 | 弱 | 弱 | 弱/弱 |
| 普及見込み み地帯 | 道南 タマフクラ | 30.4* | — | — | — | — |
| | 農試 ユウヅル(標準・比較) | 1.8* | — | — | — | — |

注1) 倒伏程度：無～甚

注2) 道南農試のふるい目9.7mm以上子実重は平成17～18年の2カ年平均。

品質特性（平成15～18年）

| 調査場所 | 系統・品種名 | 種皮色 | へそ色 | 外観品質 | 色調(L*) | | 煮熟増加比(%) | |
|---------|-------------|-------------|-----|------|--------|------|----------|-----|
| | | | | | 生豆 | 蒸煮豆 | | |
| 育成地 中央 | タマフクラ | 黄白 | 黄 | 2下 | 68.2 | 51.6 | 213 | |
| 農試 | ユウヅル(標準・比較) | 黄白 | 黄 | 3上 | 71.8 | 51.2 | 209 | |
| 普及見込み地帯 | 道南 農試 | タマフクラ | — | — | 3下 | 69.4 | 50.9 | 214 |
| | 農試 | ユウヅル(標準・比較) | — | — | 3下 | 71.4 | 51.0 | 209 |

| 調査場所 | 系統・品種名 | 煮豆の硬さ(g/cm ²) | 子実成分(乾物当たり%) | | | |
|---------|-------------|---------------------------|--------------|------|------|------|
| | | | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 全糖 | |
| 育成地 中央 | タマフクラ | 731 | 43.3 | 21.4 | 21.9 | |
| 農試 | ユウヅル(標準・比較) | 912 | 43.9 | 18.8 | 23.4 | |
| 普及見込み地帯 | 道南 農試 | タマフクラ | 777 | 43.4 | 21.0 | 20.4 |
| | 農試 | ユウヅル(標準・比較) | 947 | 44.3 | 19.0 | 22.1 |

注1) 色調は色差計(MINOLTA CM-3500d型)を使用し、D65光源、10度視野にて測定した。L*は明度を表す。

2) 煮豆の硬さはテクスチャーアナライザー(SMS社製、TA-XTi)による測定値。

3) 子実成分は近赤外分光分析法(Infratec1241)による測定値(窒素蛋白質換算係数は6.25)。

加工適性(平成15～18年)

| 製品名 | 煮豆 | 豆腐 | 納豆 | 煎豆 | 甘納豆 |
|--------------|--------------|----------|-----------|----------|----------|
| 優る | 2 | | 1 | | 1 |
| 試作試験にやや優る | 1 | | 2 | 2 | |
| おける総合評価 | 1 | 1 | 1 | | |
| (評価点数) | 4 | 2 | | | |
| 劣る | 1 | 1 | | | |
| タマフクラ | 適または可 | 可 | 好適 | 適 | 適 |
| 加工適性 | | | | | |
| ユウヅル(比) | 適 | — | 好適 | 適 | — |

注) 評価は「ユウヅル」、「トヨムスメ」またはメーカー独自の標準に対する評価

2 栽培地域（平成23年産）

北海道 55ha

育成場所：北海道立中央農業試験場（平成19年育成）
 問い合わせ先：道総研 中央農業試験場作物開発部作物G
 tel 0123-89-2284 fax 0123-89-2060

タマホマレ 外観品質がよく多収性の晩生種、倒伏が少なく栽培しやすい品種です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：全糖含有率が高く、食味の良い蒸煮大豆、豆腐ができます。

裂皮粒、紫斑粒の発生が少なく、外観品質が優れています。

短所：蛋白質含有率が低いため、豆腐の凝固性が高くありません。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | タマホマレ | エンレイ |
|------------|------------|------------|
| 粒大（百粒重） | 中の大(29.7g) | 大の小(31.1g) |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含有量(%) | 低(37.8%) | 高(44.5%) |
| 粗脂肪含有量(%) | 中(20.4%) | 中(18.9%) |
| 全糖含有量(%) | —(24.3%) | —(20.8%) |

注) 平成4～9年の平均値（長野県野菜花き試験場）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐

| 品種名 | 豆乳 | | | | 豆腐 | | | 甘味 |
|-------|------------|------------|-------------|---------------|--------------------------|------|------|-----|
| | 抽出率 (%) | 固形分 (%) | 粗蛋白質 (%) | 粘度 (mPa・s) | 破断強度(g/cm ²) | | | |
| | | | | | GDL | 硫酸Ca | 塩化Mg | |
| タマホマレ | 82.9 | 9.57 | 4.25 | 10.6 | 68 | 79 | 46 | やや強 |
| エンレイ | 80.8 | 9.80 | 4.90 | 32.5 | 106 | 111 | 79 | 中 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：倒伏しにくく、コンバイン収穫に適しています。

短所：ダイズモザイク病抵抗性が「中」、ダイズシストセンチュウ及び立枯性病害の抵抗性が「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | タマホマレ | エンレイ |
|-------------|-------|------|
| 収量(kg/10a) | 329 | 311 |
| 早晚性 | 晩 | 中 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 難 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位高 | 19cm | 16cm |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |
| 立枯性病害(黒根腐) | — | — |
| 紫斑病 | やや強 | やや強 |

注) 収量及び最下着莢節位高は平成4～9年の平均値 (長野県野菜花き試験場)

3 栽培地域 (平成23年産)

千葉県 84ha 滋賀県 639ha 京都府 15ha 兵庫県 152ha
鳥取県 90ha 島根県 101ha 岡山県 88ha
愛媛県 2ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズモザイク病の発生が多い地域では褐斑粒が発生しやすいので、アブラムシの防除を徹底して下さい。
- ・ダイズシストセンチュウ及び立枯性病害に弱いので、連作を避けて下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場 (昭和55年育成)
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel : 0263-52-1148、fax : 0263-54-4508

タママサリ

「タマホマレ」より早熟の晩生種、大粒で外観品質がよく「タマホマレ」より多収の品種です。ダイズモザイク病に抵抗性で褐斑粒の発生が少なく、味噌や煮豆加工に好適です。長葉で白花のため、葉形と花色で他の品種と区別できます。

1 加工適性**(1) 加工上の長所・短所**

長所：蒸煮大豆は硬度のばらつきが少なく、甘味が強く色が綺麗で「タマホマレ」より優れています。

味噌の色に冴えがあり、風味に調和があります。淡色味噌に好適です。

短所：蛋白質含有量が低いため、豆腐の凝固性が高くありません。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | タママサリ | タマホマレ |
|------------|------------|------------|
| 粒大（百粒重） | 大の小(33.0g) | 中の大(29.7g) |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含有量(%) | 低(37.9%) | 低(38.1%) |
| 粗脂肪含有量(%) | 中(19.8%) | 高(20.4%) |
| 全糖含有量(%) | —(24.9%) | —(24.1%) |

注) 平成3～9年の平均値（長野県野菜花き試験場）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐・味噌

| 品種名 | 豆腐 | | 蒸煮大豆 | |
|-------|----|----|----------|------|
| | 硬さ | 味 | 硬さ(g) | 甘み |
| タママサリ | 軟 | 良 | 455(94) | 強い |
| タマホマレ | 軟 | 良 | 625(149) | やや有り |
| エンレイ | 硬 | 普通 | 435(61) | やや有り |

注) 平成9年、蒸煮大豆の硬さの () 内は標準偏差

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：ダイズモザイク病抵抗性が「強」で、褐斑粒の発生は少ない品種です。
黒根腐病と紫斑病の抵抗性が「強」です。
倒伏が少なく、栽培が容易です。
短所：ダイズシストセンチュウの抵抗性が「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | タママサリ | タマホマレ |
|-------------|-------|-------|
| 収量(kg/10a) | 335 | 332 |
| 早晚性 | 晩の早 | 晩 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位高 | 20cm | 19cm |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 強 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 強 | 弱 |
| 立枯性病害(黒根腐) | 強 | — |
| 紫斑病 | 強 | やや強 |

注) 収量及び最下着莢節位高は平成3～9年の平均値

3 栽培地域 (平成23年産)

兵庫県 8ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場 (平成10年育成)
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel : 0263-52-1148、fax : 0263-54-4508

丹波黒 煮豆加工適性に優れ、枝豆としても評価の高い良質品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

古くから丹波地方で栽培されていた在来黒大豆で、世界一の極大粒です。大粒にもかかわらず裂皮はあまりありません。種皮の表面に白い「ろう粉」を生じるのが外観上の特徴です。

煮豆にすると、見栄えが良く、柔らかく、舌触りが滑らかで風味が良いので、最高の材料とされています。枝豆にしても煮豆と同様のおいしさが特徴です。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | 丹波黒 | タマホマレ |
|------------|------|-------|
| 粒大 | 極大 | 中 |
| 粒形 | 球 | 球 |
| 百粒重(g) | 83.7 | 28.5 |
| 種皮色 | 黒 | 黄 |
| へその色 | 黒 | 黄 |
| 成分組成(対乾物%) | | |
| 粗蛋白質含有量(%) | 37.1 | 37.2 |
| 粗脂肪含有量(%) | 18.7 | 19.0 |
| 全糖含有量(%) | 20.1 | 20.0 |
| 可溶性糖含有量(%) | 19.2 | 16.9 |

平成10年度兵庫県立北部農業技術センター調査結果。
成分組成については、兵庫県立中央農業技術センター農業試験場但馬分場産の収穫物分析結果(1988)。タンパク質換算係数は5.71とした。

(3) 煮豆適性測定結果

| 項目 | 丹波黒 | タマホマレ |
|--------------------------|------|-------|
| 吸水増加比 煮豆 | 2.08 | 2.08 |
| 粒径(mm) | 11.9 | 8.9 |
| 切断強度(g/cm ²) | 153 | 264 |

兵庫県立中央農業技術センター農業試験場但馬分場産の収穫物分析結果(1988)。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

近畿地方では最も晩生であり、普通の大豆に比べて草姿が大きく、主茎が太く下位分枝が開張します。枝折れ、倒伏、ウイルス病、立枯性病害などで収量が不安定です。しかし、高価格が期待できるので労力をかけて生産に取り組む地域が増えています。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | 丹波黒 | タマホマレ |
|------------|--------|--------|
| 開花期 (月. 日) | 8. 9 | 7. 27 |
| 成熟期 (月. 日) | 11. 25 | 10. 29 |
| 耐倒伏性 | 弱 | 強 |
| ウイルス病 | 弱 | 中 |
| 草型 | 開張型 | 閉鎖型 |
| 主茎長(cm) | 63 | 63 |
| 主茎節数 | 17. 6 | 14. 4 |
| 分枝数 | 11. 1 | 4. 6 |
| 子実重(kg/A) | 19. 2 | 29. 5 |

*平成10年度兵庫県立北部農業技術センター試験成績に基づく。

3 栽培地域 (平成23年産)

滋賀県 207ha 兵庫県 1,544ha 岡山県 1,071ha 愛媛県 7ha

4 栽培上の留意点

丹波黒は一般に遺伝的純度が低く、小粒など特性の劣る系統もあるので、種子は信頼できる所から入手することが必要です。

ほ場は灌排水のしやすい地力の高い転換畑を選び、連作は2年程度までとします。

播種は6月上旬頃にします。直播、育苗移植栽培とも行われますが発芽率が低いので多めに播き、立毛密度は2~3株/m²(1本立て)とします。7月中旬頃までに2~3回、最終的に第1本葉節まで培土します。梅雨明けまでは排水に注意し、その後は土壌が乾燥しすぎないように、必要に応じて畝間灌水します。8~9月は虫害主体に数回防除を実施します。丹波黒ではカメムシ、ハスモンヨトウ、ウイルス病、茎疫病などの被害が目立ちますが病害の防止は困難です。枝豆用は最終防除を9月中旬までに行います。収穫は枝豆としては10月中旬頃、乾燥子実用は11月中~下旬の黄葉期頃に行います。

調査場所：兵庫県立農林水産技術総合センター北部農業技術センター
問い合わせ先：北部農業技術センター農業部
tel 0796-74-1230 fax 0796-74-2211

タンレイ 「エンレイ」より晩熟の中生種、倒伏抵抗性が強く、多肥・密植栽培に適する品種です。豆腐加工に好適です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：豆腐加工に適し、食味が良い。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | タンレイ | あやこがね |
|------------|------|-------|
| 粒大（百粒重） | 中の大 | 大の小 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含有量(%) | 中 | 中 |
| 粗脂肪含有量(%) | 高 | 中 |
| 全糖含有量(%) | — | — |

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐

| 品種名 | 豆乳固形分 抽出率 (%) | 豆乳固形分 抽出率 (%) | 豆乳蛋白質 (%) | 豆乳粘度 (c. p.) | 豆腐 | | | | |
|-------|---------------------|---------------------|--------------|-----------------|----------------------------|------------|------|-------|-------|
| | | | | | 硬さ (g/cm ²) | 固形分 (%) | 色調 | | |
| | | | | | | L | a | b | |
| タンレイ | 11.4 | 62.5 | 5.7 | 32.0 | 91.5 | 11.5 | 91.7 | -3.11 | 13.28 |
| あやこがね | 11.7 | 63.4 | 5.7 | 29.5 | 97.5 | 11.8 | 91.7 | -2.97 | 12.17 |

豆腐

| 項目 | 品種名 | タンレイ | あやこがね | 評価基準 | | |
|----|------|------|-------|------|----|------|
| | | | | 5 | 3 | 1 |
| 味 | 色 | 3.3 | 3.4 | 良い | 普通 | 悪い |
| | 香り | 3.0 | 2.8 | 良い | 普通 | 悪い |
| | コク | 3.3 | 2.8 | ある | 普通 | ない |
| | 甘味 | 3.1 | 2.7 | ある | 普通 | ない |
| | 渋味 | 2.5 | 2.7 | ない | 普通 | ある |
| 物性 | 不快味 | 2.8 | 3.0 | ない | 普通 | ある |
| | 硬さ | 2.8 | 3.2 | 硬い | 普通 | 柔らかい |
| | 弾力 | 3.0 | 2.7 | ある | 普通 | ない |
| | 滑らかさ | 2.8 | 3.0 | 滑らか | 普通 | ざらつく |
| | 総合 | 3.1 | 2.5 | 良い | 普通 | 悪い |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：倒伏しにくく、密植栽培に向きます。

短所：ダイズモザイク病抵抗性が「中」、ダイズシストセンチュウ抵抗性が「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | タンレイ | あやこがね |
|-------------|------|-------|
| 収量(kg/10a) | 331 | 416 |
| 早晩性 | 中の晩 | 中の晩 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位高 | 13cm | 12cm |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 中 | 強 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |
| 立枯性病害(黒根腐) | — | 中 |
| 紫斑病 | — | 中 |

注) 収量及び最下着莢節位高は平成7～10年の平均値 (宮城県農業センター)

3 栽培地域 (平成23年産)

宮城県 3,133ha

(4) 栽培上の留意点

- ・ダイズモザイク病の発生が多い地域では褐斑粒が発生しやすいので、アブラムシの防除を行って下さい。
- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場 (昭和53年育成)
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel : 0263-52-1148、fax : 0263-54-4508

中生光黒 多収で光黒銘柄の基幹品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：裂皮が出にくい

短所：北海道産黒大豆としては粒が小さい

(2) 品質に関するデータ

| 品 種 | 種皮 の色 | へそ の色 | 光沢 | 粒大 | 粒形 (g) | 百粒重 (%) | 蛋白質 (%) | 脂肪 (%) |
|-------|----------|----------|----|----|-----------|------------|------------|-----------|
| 中生光黒 | 黒 | 黒 | 強 | 大 | 扁球 | 36.7 | 42.0 | 19.0 |
| トカチクロ | 黒 | 黒 | 強 | 大 | 扁球 | 36.6 | 39.2 | 21.1 |

(十勝農試における平成6～9年の4力年平均)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

| 項 目 | 中生光黒 | トカチクロ |
|--------------------------|------|-------|
| 重量増加比(蒸煮後) | 2.21 | 2.13 |
| 硬さ(kgw/cm ²) | 1.21 | 0.95 |
| 皮うき・煮崩れ(%) | 2.9 | 1.3 |

煮豆（埼玉県、F社）

| 製品評価（5に近いほど良好） | 製品評価 | |
|----------------|------|-------|
| | 中生光黒 | トカチクロ |
| 色沢(悪ー良) | 3.3 | 2.5 |
| 光沢(悪ー良) | 3.3 | 3.0 |
| 香り(悪ー良) | 3.0 | 2.6 |
| 舌ざわり(悪ー良) | 3.4 | 2.5 |
| 皮の硬度 | 3.4 | 2.8 |
| 風味(悪ー良) | 3.1 | 3.3 |
| 総合(悪ー良) | 3.3 | 2.8 |

(原料大豆は平成8年中央農試産)

納豆（神奈川県、N社）

| 製品評価 | 製品評価 | |
|------|---------------|---------------|
| | 中生光黒 | トカチクロ |
| 色沢 | 黒 | 黒 |
| 光沢 | 少し照りがある | 照りが鈍い |
| 香り | 差なし | 差なし |
| 舌ざわり | 少し粒子を 感じる | ねっとり感 がある |
| 皮の硬度 | やや硬い | 中くらい |
| 風味 | 大豆の風味が 少ない | 大豆の風味が 少ない |
| 総合 | 2.0 | 2.5 |

注1) 原料は平成8年中央農試産

2) 総合評価 1: 悪い～5: 良い

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

熟期は「晩生光黒」よりも早い、「トカチクロ」より遅い晩の早です。裂皮粒が出にくく、耐冷性は「トカチクロ」よりやや強い。裂莢性は「易」、最下着莢位置は「やや高」です。

病害虫抵抗性ではセンチュウ抵抗性、わい化病抵抗性、べと病抵抗性がいずれも「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| | 中生光黒 | トカチクロ |
|------------------|--------------|-----------|
| 収量 (kg/10a) | 318 | 314 |
| 早晩性 | 晩の早 (10月16日) | 中 (10月5日) |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 耐裂莢性 | 易 | 易 |
| 耐倒伏性 | やや弱 | 中 |
| 着莢位置 | やや高 | 中 |
| 低温抵抗性 | やや強 | 中 |
| 耐裂皮性 | 難 | 易 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズシストセンチュウ抵抗性 | 弱 | 弱 |
| ダイズわい化病抵抗性 | 弱 | 弱 |
| ダイズ茎疫病抵抗性 (レス群Ⅱ) | 強 | 弱 |
| ダイズ黒根病抵抗性 | 強 | — |

(収量と成熟期は平成6～9年の4力年平均)

3 栽培地域 (平成23年産)

北海道 53ha

4 栽培上の留意点

センチュウ抵抗性が弱なので発生ほ場への作付けは避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。わい化病抵抗性が弱なので防除を徹底して下さい。更に斑点細菌病についても注意して下さい。

育成場所：「中生光黒」は在来種で品種比較試験により
昭和8年に優良品種に決定された。
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

つぶほまれ 煮豆などの加工に適する極大粒品種。

1 品質特性

- ・粒が極大であるほか、褐斑病や裂皮粒といった障害粒の発生も少なく、外観品質が優れています。
- ・加工用途が広く、極大粒の煮豆のほか、食味の優れた豆腐や味噌に加工することができます。

| 品 種 名 | 子実品質 | | 粗蛋白質(%) | | 脂質(%) | | 全糖(%) | | 加工適性 | | |
|--------|------|----|---------|------|-------|------|-------|------|------|----|----|
| | 標播 | 晩播 | 標播 | 晩播 | 標播 | 晩播 | 標播 | 晩播 | 豆腐 | 煮豆 | 味噌 |
| つぶほまれ | 上下 | 上下 | 40.3 | 41.1 | 19.5 | 18.1 | 23.7 | 24.3 | 適 | 適 | 適 |
| ギンレイ | 上下 | 上下 | 38.9 | 40.0 | 19.3 | 18.2 | 24.7 | 24.9 | 可 | — | 適 |
| ナカセンナリ | 中中 | 中中 | 41.0 | 42.2 | 19.2 | 18.2 | 23.2 | 23.5 | 可 | — | 適 |

(育成地：平成6年～14年 ただし晩播は6、9年を除く。)

2 農業特性

- ・ダイズモザイク病に抵抗性が高いので、この病気を媒介するアブラムシの防除回数を減らすことができます。
- ・生育中は倒伏や蔓化が少ないので栽培しやすく、莢の着生位置が高いのでコンバイン収穫にも向いています。
- ・収量は「ギンレイ」並で「ナカセンナリ」よりやや多く、両品種よりやや晩生の品種です。

| 品 種 名 | 開花期 | 成熟期 | 子実の 収 量 | 粒の 大 小 | 機械化適性 | | | 病虫害抵抗性 | | |
|--------|-----|-----|------------|-----------|--------------|-------------|------------|--------------|----------------|----------|
| | | | | | 倒 伏 抵 抗 性 | 最下着莢 節位高 | 裂莢の 難 易 | ダイズ モザイク病 | ダイズシト センチュウ | 黒根 腐病 |
| つぶほまれ | 中の晩 | 晩の早 | やや高 | 極大 | 強 | 高 | 中 | 強 | 弱 | 中 |
| ギンレイ | 中の晩 | 晩の早 | 高 | 大の小 | 強 | 中 | 中 | 強 | 弱 | 強 |
| ナカセンナリ | 中の晩 | 晩の早 | 中 | 中の大 | 強 | 中 | 中 | 中 | 強 | 強 |

| 品 種 名 | 栽培条件 | 開花期 (月日) | 成熟期 (月日) | 主茎長 (cm) | 主茎 節数 | 分枝数 | 茎太 (mm) | 最下着莢 節位高 (cm) |
|--------|------|-------------|-------------|-------------|----------|-----|------------|------------------|
| つぶほまれ | 標播 | 7.31 | 10.24 | 75 | 16.9 | 4.5 | 9.7 | 20 |
| ギンレイ | 標播 | 8.01 | 10.20 | 72 | 16.8 | 5.6 | 10.3 | 14 |
| ナカセンナリ | 標播 | 8.03 | 10.20 | 78 | 17.7 | 6.3 | 9.5 | 14 |
| つぶほまれ | 晩播 | 8.13 | 11.01 | 67 | 13.2 | 2.6 | 6.5 | 20 |
| ギンレイ | 晩播 | 8.15 | 10.29 | 66 | 13.7 | 3.7 | 6.5 | 16 |
| ナカセンナリ | 晩播 | 8.15 | 11.01 | 70 | 14.7 | 4.2 | 6.7 | 16 |

| 品 種 名 | 栽培条件 | 子実重 (kg/a) | 対標準比 (%) | 百粒重 (g) |
|--------|------|---------------|-------------|------------|
| つぶほまれ | 標播 | 38.2 | 100 | 44.7 |
| ギンレイ | 標播 | 38.7 | 100 | 35.1 |
| ナカセンナリ | 標播 | 36.2 | 95 | 29.4 |
| つぶほまれ | 晩播 | 36.0 | 101 | 41.0 |
| ギンレイ | 晩播 | 35.7 | 100 | 33.0 |
| ナカセンナリ | 晩播 | 35.0 | 98 | 28.4 |

(育成地：平成6年～14年 ただし晩播は6、9年を除く。)

(茎太は、標播で6、7年を除き、晩播で6、7、9年を除く。)

3 栽培地域 (平成23年産)

長野県 68ha

4 栽培上の留意点

- ・蛋白質含量が中程度のため、製造方法によっては豆腐が柔らかくなる場合があります。
- ・ダイズシストセンチュウや黒根腐病に弱いので、適正な輪作栽培を心がけて下さい。また、転換畑では排水対策をとって下さい。
- ・個体当たりの莢数がやや少ないので、干ばつ時の灌水や莢実害虫の適期防除で、莢数を確保するようにして下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場 (平成15年育成)
 問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部
 tel : 0263-52-1148、fax : 0263-54-4508

つぶらくろ ダイズシストセンチュウに強く多収で極大粒の黒大豆品種

1 品質特性

- ・子実が「いわいくろ」より大きく、「晩生光黒」並みの極大粒品種です。
- ・粗蛋白含有率が「いわいくろ」よりやや高く、全糖含有率は同品種よりやや低い傾向があります。
- ・「いわいくろ」と同様に煮豆等の加工に適します。
- ・「丹波黒」を遺伝的背景に持っており、種皮がやや蠟質です。

品質に関するデータ

| 品 種 名 | 種皮 の色 | へそ の色 | 粒大 | 粒形 | 百粒重 (g) | 蛋白質 | 脂肪 (%) | 全糖 | 煮豆 加工適性 |
|-------|----------|----------|------|----|------------|------|-----------|------|------------|
| つぶらくろ | 黒 | 黒 | 極大の小 | 偏球 | 56.1 | 43.1 | 21.9 | 23.3 | 適 |
| いわいくろ | 黒 | 黒 | 極大の小 | 偏球 | 51.5 | 42.2 | 21.3 | 24.1 | 適 |
| 晩生光黒 | 黒 | 黒 | 極大の小 | 球 | 55.4 | 42.6 | 21.1 | 24.2 | 適 |

(普及対象地帯の道南農試における平成21～23年の平均)

2 栽培特性

- ・成熟期は「いわいくろ」より晩生で、収量は、「いわいくろ」、「晩生光黒」より多収です。
- ・ダイズシストセンチュウ抵抗性が、「いわいくろ」、「晩生光黒」の“弱”に対して“強”です。

障害抵抗性、コンバイン収穫適性および加工適性 (中央農試 平成21～23年)

| 項目 | 系統・品種名 | | | |
|-------------|-------------|----------|------------|-----|
| | つぶらくろ | いわいくろ | 晩生光黒 | |
| 早晩性 (成熟期) | 晩 (9月29日) | 中 (9月25) | 極晩 (10月5日) | |
| 収量 (kg/10a) | 392 | 367 | 308 | |
| 障害抵抗性 | ダイズシストセンチュウ | 強 | 弱 | 弱 |
| | 倒 伏 | 強 | 中 | やや弱 |
| | わい化病 | やや強 | やや強 | 弱 |
| | 耐湿性 | 中 | 中 | 中 |
| | 茎疫病 (圃場抵抗性) | 強 | 強 | 強 |
| コンバイン収穫 | 裂莢の難易 | 易 | 易 | 易 |
| に関する特性 | 最下着莢節位高 | 高 | やや高 | 高 |

(収量と早晩性は普及対象地帯の道南農試における平成21～23年の平均)

3 栽培地域（平成24年産）

北海道 2 ha

4 栽培上の留意点

・ダイズシストセンチュウ・レース3抵抗性であるが、連作及び短期輪作を避けると共にレース3抵抗性品種にシストが着生するような圃場では作付を避ける。

育成場所：北海道立中央農業試験場（平成24年育成）

問い合わせ先：道総研 中央農業試験場作物開発部作物G

tel 0123-89-2284、fax 0123-89-2060

つやほまれ 大粒・良質で難裂莢性の品種。

1 品質特性

- ・岐阜県では「アキシロメ」より多収です。粒形が扁楕円形の大粒種で、外観品質に優れ、裂皮粒が発生しません。
- ・「フクユタカ」に比べると豆腐は柔らかい傾向ですが、食味は良好です。煮豆にも適します。

| 品 種 名 | 蛋 白 質 | 脂 質 | 全 糖 | 加工適性 | | | 障害に対する抵抗性 | | | | | |
|-----------|-------------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------|--------|-----------|--------------|----------|---------|
| | | | | 豆 腐 | 煮 豆 | 味 噌 | 裂 莢 | 倒 伏 | モザイク 病 | シスト センチュウ | 黒根 腐病 | 紫斑 病 |
| つやほまれ | 45.3 | 19.1 | 21.9 | 適 | 適 | 可 | 難 | 中 | 強 | 弱 | やや強 | 強 |
| アキシロメ(標準) | 43.1 | 20.2 | 21.9 | 適 | — | — | 中 | — | 中 | 弱 | — | — |
| フクユタカ(比較) | 43.2 | 20.2 | 21.7 | 適 | — | — | 中 | — | 中 | 弱 | — | — |

(2000～2003年 岐阜県農業技術研究所、標播栽培)

2 農業特性

- ・岐阜県では「フクユタカ」より早熟で、作期の分散ができます。主茎長は「アキシロメ」並で「フクユタカ」より短く、分枝数は「アキシロメ」よりやや多く「フクユタカ」並の草型です。
- ・難裂莢で、ダイズモザイク病抵抗性、黒根腐病、紫斑病に抵抗性があります。

育成地 (1999～2003年、標播栽培)

| 品 種 名 | 成熟期 (月日) | 主茎長 (cm) | 主茎 節数 | 分枝数 | 最下着莢 節位高 (cm) | 子実重 (kg/a) | 対標準比 (%) | 百粒重 (g) | 品質 |
|----------|-------------|-------------|----------|-----|---------------------|---------------|-------------|------------|----|
| つやほまれ | 10.21 | 89 | 17.4 | 8.9 | 16 | 41.6 | 105 | 38.4 | 上下 |
| タママル(標準) | 10.29 | 76 | 17.8 | 5.1 | 17 | 39.7 | 100 | 33.9 | 中上 |

岐阜県農業技術研究所 (1999～2003年、標播栽培)

| 品 種 名 | 成熟期 (月日) | 主茎長 (cm) | 主茎 節数 | 分枝数 | 最下着莢 節位高 (cm) | 子実重 (kg/a) | 対標準比 (%) | 百粒重 (g) | 品質 |
|-----------|-------------|-------------|----------|-----|---------------------|---------------|-------------|------------|----|
| つよほまれ | 11.05 | 62 | 13.4 | 6.7 | 13 | 36.6 | 128 | 36.0 | 上下 |
| タママル(標準) | 11.08 | 59 | 15.6 | 5.7 | 15 | 28.5 | 100 | 31.3 | 上下 |
| フクユタカ(比較) | 11.13 | 80 | 18.0 | 6.6 | 14 | 37.1 | 130 | 32.7 | 中上 |

3 栽培地域（平成23年産）

－ ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウ抵抗性がないので連作を避け、発病歴のあるほ場へは作付けしないで下さい。
- ・生育量が少ない場合は、密植等により着莢高を高める栽培をして下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場（平成16年育成）
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部
tel：0263-52-1148、fax：0263-54-4508

ツルムスメ 高品質な白目極大粒で煮豆に適し、わい化病に強く倒伏が少ない。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

極大粒豊満で、煮豆は柔らかく、煮崩れが少ないことに加え、風味は「ユウヅル」並みに良好であり煮豆加工適性に優れています。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | ツルムスメ (北海道産) | トヨムスメ (比較・北海道産) |
|------------|-----------------|--------------------|
| 百粒重(g) | 45.5 | 39.4 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 40.0 | 43.1 |
| 粗脂肪含有率(%) | 21.7 | 18.6 |
| 全糖含有率(%) | 21.7 | 23.0 |
| ショ糖含有率(%) | 6.3 | 8.6 |
| 灰分(%) | 5.5 | 5.2 |
| 溶出固形分(%) | 1.5 | 0.9 |
| 浸漬大豆重量増加比 | 2.35 | 2.23 |
| 種皮率(%) | 6.0 | 5.6 |

注) 分析：日本食品分析センター（平成11～13年産の3年平均値）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

| 項 目 | ツルムスメ | ユウヅル | トヨムスメ |
|------------|-------|------|-------|
| 蒸煮大豆重量増加比 | 2.04 | 2.05 | 1.99 |
| 蒸煮大豆の硬さ(g) | 627 | 682 | 687 |

注) 分析：中央味噌研究所（平成11～13年産の3年平均値）

・煮豆の製品評価

| 項目 | ツルムスメ | ユウヅル | トヨムスメ |
|------|-------|--------|-------|
| 色 沢 | やや濃色 | やや白い | やや濃色 |
| 光 沢 | 普通 | 普通 | 良い |
| 香 り | 良い | 良い | 普通 |
| 舌ざわり | 滑らか | ややざらつく | 滑らか |
| 皮の硬度 | 良い | 残る | やや残る |
| 風 味 | 良い | 普通 | 普通 |

注) 原料大豆は平成元年北海道立中央農試産、煮豆試作及び製品評価は札幌市S社

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：早熟で耐倒伏性に優れ密植適応性があります。ダイズわい化病抵抗性はやや強、ダイズべと病抵抗性は「強」です。最下着莢位置が高く、裂莢性は「中」程度です。

これらの特性によりコンバイン収穫に適しています。

短所：慣行栽植本数では収量性はやや劣ります。ダイズシストセンチュウ、茎疫病、へそ周辺着色抵抗性は「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | ツルムスメ | ユウヅル | トヨムスメ |
|-------------|---------|----------|---------|
| 収量(kg/10a) | 332 | 317 | 404 |
| 早晩性(成熟期月、日) | 中(9.28) | 晩(10.18) | 中(10.1) |
| コンバイン収穫適性 | | | |
| 裂莢性 | 中 | 易 | 易 |
| 耐倒伏性 | 強(0.9) | 弱(3.0) | 強(1.9) |
| 最下着莢位置(cm) | 16.0 | 17.9 | 15.1 |
| 病害虫抵抗性 | | | |
| わい化病 | やや強 | 弱 | 弱 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 | 強 |
| べと病 | 強 | (未検定) | 弱 |
| 茎疫病 | 弱/弱 | 強/弱 | 強/強 |

注) 数値は平成10～14年の5カ年平均

耐倒伏性のかっこ内は倒伏程度：0(無)～4(甚)

茎疫病はレース群Ⅰ / レース群Ⅱ

3 栽培地域 (平成23年産)

北海道 422ha

4 栽培上の留意点

- 1) 耐倒伏性が優れるので、密植で多収が期待できます。
- 2) ダイズわい化病抵抗性はやや強ですが、抵抗性は十分ではないので、アブラムシの発生に留意するとともに、防除を徹底して下さい。
- 3) ダイズシストセンチュウに弱いので、発生ほ場への作付けは避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。

育成場所：北海道立中央農業試験場 (平成2年育成)
問い合わせ先：道総研 中央農業試験場作物開発部作物G
tel 0123-89-2284 fax 0123-89-2060

トカチクロ 熟期が早く、安定多収の「光黒」銘柄の基幹品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：中生光黒に比較して大粒歩留まりが高い

短所：裂皮が出やすい

(2) 品質に関するデータ

| 品 種 | 種皮 の色 | へそ の色 | 光沢 | 粒大 | 粒形 (g) | 百粒重 (%) | 蛋白質 (%) | 脂肪 (%) |
|-------|----------|----------|----|----|-----------|------------|------------|-----------|
| トカチクロ | 黒 | 黒 | 強 | 大 | 扁球 | 36.6 | 39.2 | 21.1 |
| 中生光黒 | 黒 | 黒 | 強 | 大 | 扁球 | 36.7 | 42.0 | 19.0 |

(十勝農試における平成6～9年の4カ年平均)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

煮豆（埼玉県、F社）

| 製品評価（5に近いほど良好） | 製品評価 | |
|----------------|-------|------|
| | トカチクロ | 中生光黒 |
| 色沢(悪－良) | 2.5 | 3.3 |
| 光沢(悪－良) | 3.0 | 3.3 |
| 香り(悪－良) | 2.6 | 3.0 |
| 舌ざわり(悪－良) | 2.5 | 3.4 |
| 皮の硬度 | 2.8 | 3.4 |
| 風味(悪－良) | 3.3 | 3.1 |
| 総合(悪－良) | 2.8 | 3.3 |

(原料大豆は平成8年中央農試産)

納豆（神奈川県、N社）

| 製品評価 | 製品評価 | |
|------|---------------|---------------|
| | トカチクロ | 中生光黒 |
| 色沢 | 黒 | 黒 |
| 光沢 | 照りが鈍い | 少し照りがある |
| 香り | 差なし | 差なし |
| 舌ざわり | ねっとり感 がある | 少し粒子を 感じる |
| 皮の硬度 | 中くらい | 中くらい |
| 風味 | 大豆の風味が 少ない | 大豆の風味が 少ない |
| 総合 | 2.5 | 2.0 |

(原料大豆は平成8年中央農試産)

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

「中生光黒」よりも熟期が早い中生品種で、低温年での減収程度が小さく、耐倒伏性も優り、栽培しやすい黒大豆です。また大粒規格収量も「中生光黒」より優りますが、子実は裂皮が出やすいと言う欠点があります。

病害虫抵抗性ではセンチュウ柔らかい化病、茎疫病に対していずれも「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| | トカチクロ | 中生光黒 |
|------------------|----------|-------------|
| 収量(kg/10a) | 314 | 318 |
| 早晩性 | 中(10月5日) | 晩の早(10月16日) |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 耐裂莢性 | 易 | 易 |
| 耐倒伏性 | 中 | やや弱 |
| 着莢位置 | 中 | やや高 |
| 低温抵抗性 | 中 | やや強 |
| 耐裂皮性 | 易 | 難 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズシストセンチュウ抵抗性 | 弱 | 弱 |
| ダイズわい化病抵抗性 | 弱 | 弱 |
| ダイズ茎疫病抵抗性(レース群Ⅱ) | 弱 | 強 |
| ダイズ黒根病抵抗性 | — | 強 |

(収量と成熟期は平成6～9年の4カ年平均)

3 栽培地域（平成23年産）

北海道 50ha

4 栽培上の留意点

わい化病に弱いので防除を徹底して下さい。センチュウ発生ほ場への作付けは避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。また、年次や栽培地によりその近辺に点形の裂皮が発生するので、多発の恐れのある地帯では作付けを避けて下さい。更に黒大豆が目立つべと病についても注意して下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場（昭和59年育成）
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

トモユタカ 晩播適応性が高いので、麦との輪作に好適です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・豆腐加工適性に優れています。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | トモユタカ | ライデン(比較) |
|------------|-------|----------|
| 粒大 | 中 | 中 |
| 百粒重(g) | 24.2 | 24.3 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 裂皮の難易 | 易 | 中 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 40.8 | 42.0 |
| 粗脂肪含有率(%) | 21.9 | 21.8 |

(3) 主な用途における加工適性試験成績

- ・豆腐加工適性試験の成績

(平成元年、東北農試)

| 項 目 | トモユタカ | ライデン(比較) |
|---------------------------|-------|----------|
| 豆乳抽出率(%) | 73.4 | 74.7 |
| 豆腐中固形分(%) | 9.65 | 9.00 |
| 豆腐の硬さ(g/cm ²) | 94.8 | 84.9 |
| 豆腐の色調(WB) | 55.16 | 56.53 |
| Y(%) | 69.97 | 70.02 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- ・晩播適応性があり、麦作との輪作が容易です。
- ・ダイズモザイク病及びダイズシストセンチュウに抵抗性です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | トモユタカ | ライデン(比較) |
|-------------|-------|----------|
| 収量(kg/10a) | 259 | 242 |
| 早晩性 | 中生の早 | 中生の早 |
| コンバイン収穫適性 | 高 | 中 |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 中 |
| 最下着莢節位高 | 中 | やや高 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 強 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 強 | 強 |

3 栽培地域（平成23年産）

－ ha

4 栽培上の留意点

- ・早生のため、生育量が不足がちになりやすいので、密植によって増収を図りましょう。特に輪作体系上、晩播になる場合、栽植密度は普通播の1.5倍から2倍程度にしましょう。
- ・ウイルス病の多発地ではアブラムシの防除に努めましょう。

育成場所：東北農業研究センター（平成2年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

トヨコマチ 白目中粒の「とよまさり」銘柄の基幹品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

加工上の特徴は「とよまさり」銘柄の主力品種「トヨムスメ」と類似しています。美味しさの代表的指標であるショ糖含量が高く、煮豆や惣菜、小袋販売用として要望の多い品種です。他方、蛋白含量が低いことから豆腐収率がやや劣り、豆腐も柔らかかですが、ショ糖含量が多いことから良食味の豆腐原料として利用されています。

外観品質では「トヨムスメ」に比較して粒大がやや小さい反面、開花～着莢期の低温により発生するへそ周辺の褐変が少ないことから安定しています。

(2) 品質に関するデータ

| 品 種 | 種皮 の色 | へそ の色 | 百粒重 (g) | 蛋白質 (%) | 脂肪 (%) | 全糖 (%) | ショ糖 (%) |
|--------------|----------|----------|------------|------------|-----------|-----------|------------|
| トヨコマチ(北海道上川) | 黄白 | 黄 | 31.8 | 40.8 | 19.8 | 22.4 | 7.8 |
| エンレイ(新潟) | 黄 | 黄 | 33.3 | 44.4 | 20.2 | 19.9 | 5.5 |
| フクユタカ(福岡) | 黄 | 淡褐 | 33.8 | 44.0 | 20.8 | 20.0 | 6.5 |
| タマホマレ(滋賀) | 黄 | 黄 | 28.9 | 40.4 | 20.4 | 21.6 | 7.1 |

(百粒重～ショ糖は主産地の平成11～13年の平均、農林水産省)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

煮豆 (埼玉県、K社)

豆腐

| 官能評価 (5に近いほど良) | | トヨコマチ | フクユタカ | VINTON81 | |
|-------------------|--------|---------------------------|-------|----------|------|
| 色沢 | 3 | 豆乳粘度 (cp) | 25.0 | 16.5 | 13.5 |
| 光沢 | 4 | 豆腐硬度 (g/cm) | 60 | 106 | 120 |
| 香り | 3 | 外観 | 4.4 | 4.1 | 4.0 |
| 舌ざわり | 4 | 官 におい | 3.4 | 3.1 | 3.3 |
| 味 | 3 | 能 甘み | 3.5 | 3.4 | 2.9 |
| 皮の硬度 | 柔らかく良い | 評 こく | 3.4 | 3.3 | 3.3 |
| 風味 | 3 | 価 不快感 | 1.5 | 2.3 | 2.9 |
| 総合 | 3~4 | 食感 | 2.3 | 3.5 | 3.5 |
| トヨムスメを基準(3)に評価 | | おいしさ | 4.4 | 4.0 | 3.1 |
| (原料大豆は平成11年十勝農試産) | | 嗜好の順位 | 1 | 2 | 3 |
| | | 「国産大豆利用促進事業報告書」(平成9年)による。 | | | |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

成熟期が「トヨムスメ」より5日程度早い中生の早の品種です。収量は、中生種の同品種よりやや劣りますが、低温抵抗性はやや強く、また、へそ周辺着色粒の発生が少ないため、冷涼な気候や秋期の天候が不順な地域では収量及び品質面で安定性が高い白目品種です。また、密植による増収効果が高い特徴があります。最下着莢位置が高く耐倒伏性も強いのですが、裂莢の難易は「易」であり、コンバイン収穫に対する適性は「中」程度です。

病害虫抵抗性では、センチュウ抵抗性が「強」で、わい化病と茎疫病（レース群 I に強）抵抗性はともに「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| | トヨコマチ | トヨムスメ |
|-----------------------------------|------------|----------|
| 収量 (kg/10a) | 350 | 378 |
| 早晩性(成熟期) | 中の早(9月28日) | 中(10月4日) |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 耐裂莢性 | 易 | 易 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 着莢位置 | 高 | 中 |
| 低温抵抗性 | やや強 | 中 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズシストセンチュウ抵抗性 | 強 | 強 |
| ダイズわい化病抵抗性 | 弱 | 弱 |
| ダイズ茎疫病抵抗性(レース群 I / II / III / IV) | 強/弱/弱/弱 | 強/強/強/弱 |
| ダイズ黒根病抵抗性 | — | 強 |

(収量と成熟期は平成10～12年の3カ年平均)

3 栽培地域（平成23年産）

北海道 978ha

4 栽培上の留意点

わい化病に弱いため防除を徹底して下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場（昭和63年育成）
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

トヨハルカ 低温抵抗性とへそ着色抵抗性が強く、密植適性やコンバイン適性に優れた品種。

1 品質特性

- ・子実は「トヨムスメ」並の白目大粒です。外観品質に優れ、低温によるへそ及びへそ周辺着色はほとんど生じません。
- ・粗蛋白含有率は「トヨムスメ」よりやや低く、遊離型全糖含有量は「トヨムスメ」並からやや高いです。煮豆、味噌、納豆に適します。

| 品 種 名 | 百粒重 (g) | 裂皮 程度 | 品質 | 粗蛋白 (%) | 遊離型全糖 (%) | 加工適性 | | | |
|-------|------------|----------|----|------------|--------------|------|----|----|----|
| | | | | | | 煮豆 | 味噌 | 納豆 | 豆腐 |
| トヨハルカ | 37.3 | 0.0 | 2下 | 42.2 | 11.1 | 適 | 好適 | 適 | 可 |
| トヨムスメ | 37.4 | 0.0 | 3中 | 43.6 | 10.7 | 適 | 適 | 適 | 適 |

注1) 平成14～16年 育成地の調査に基づく

2) 裂皮程度：無:0、微:0.5、少:1.0、中:2.0、多:3.0、甚:4.0として調査

2 農業特性

- ・成熟期は「トヨムスメ」並の「中生」です。子実収量は同品種並で、密植栽培で増収します。
- ・低温抵抗性及びシストセンチュウ抵抗性はいずれも「強」です。
- ・分枝が少ない主茎型で倒伏抵抗性が強く、裂莢性は「中」程度であり最下着莢位置も高いので、コンバイン収穫に適しています。

| 品 種 名 | 成熟期 (月日) | 主茎長 (cm) | 主茎 節数 | 分枝数 (本/株) | 倒伏 程度 | 稔実莢数 (莢/株) | 子実重 (kg/a) | 対トヨム 比(%) |
|-------|-------------|-------------|----------|--------------|----------|---------------|---------------|--------------|
| トヨハルカ | 9.30 | 55 | 10.4 | 3.4 | 0.1 | 56.2 | 32.2 | 96 |
| トヨムスメ | 10.2 | 55 | 9.8 | 4.4 | 1.1 | 60.8 | 33.5 | 100 |

注1) 平成14～16年 育成地の調査に基づく

2) 倒伏程度：無:0、微:0.5、少:1.0、中:2.0、多:3.0、甚:4.0として調査

生態的特性

| 品 種 名 | 裂莢の 難易 | 最下着莢 節位高 | 障害抵抗性 | | | |
|-------|-----------|-------------|-------|-----------------|-------------|--------------|
| | | | 低温 | 着色 (へそ/へそ周辺) | ダイズ わい化病 | シスト センチュウ |
| トヨハルカ | 中 | 高 | 強 | 強/極強 | 中 | 強 |
| トヨムスメ | 易 | 中 | 中 | 弱/弱 | 弱 | 強 |

注) 平成14～16年 育成地の調査に基づく

3 栽培地域 (平成23年産)

北海道 730ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズわい化病抵抗性が十分でないので、適切な防除が必要です。収量とコンバイン収穫適性の向上ために、密植栽培を励行して下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場（平成17年育成）
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

トヨホマレ 耐冷性が強く安定多収な白目中粒の「とよまさり」銘柄品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

加工上の特徴は「とよまさり」銘柄に属する「トヨコマチ」に類似しています。美味しさの代表的指標であるショ糖含量が高く、煮豆や惣菜で要望の多い品種です。他方、蛋白含量が低いことから豆腐収率がやや劣り、豆腐も柔らかいです。外観品質では裂皮粒の発生が少なく、また、開花～着莢期の低温により発生するへそ周辺の褐変が少ないために安定しています。

(2) 品質に関するデータ

| 品 種 | 種皮 の色 | へそ の色 | 百粒重 (g) | 蛋白質 (%) | 脂肪 (%) | 全糖 (%) | ショ糖 (%) |
|--------------|----------|----------|------------|------------|-----------|-----------|------------|
| トヨホマレ(北海道十勝) | 黄白 | 黄 | 35.7 | 40.4 | 20.4 | 23.2 | 8.0 |
| エンレイ(新潟) | 黄 | 黄 | 33.3 | 44.4 | 20.2 | 19.9 | 5.5 |
| フクユタカ(福岡) | 黄 | 淡褐 | 33.8 | 44.0 | 20.8 | 20.0 | 6.5 |
| タマホマレ(滋賀) | 黄 | 黄 | 28.9 | 40.4 | 20.4 | 21.6 | 7.1 |

(百粒重～ショ糖は主産地の平成11～13年の平均、農林水産省)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

煮豆(埼玉県、K社)

| 官能評価(5に近いほど良好) | | |
|-------------------|-------|-------|
| 色沢: 3 | 光沢: 3 | 香り: 4 |
| 舌ざわり: 4 | | 味: 4 |
| 皮の硬度: 3 | | 風味: 4 |
| 総合: 4 | | |
| 色、見栄え: 白っぽくてふっくら | | |
| 粒の大きさ: 大きめ | | |
| テクスチャー: しっとり | | |
| 味: 甘みがあり、おいしい | | |
| トヨムスメを基準(3)に評価 | | |
| (原料大豆は平成11年十勝農試産) | | |

豆腐(青森県、T社)

| 豆乳 | | |
|------------------------|-----------|---------|
| 抽出率(%) | 69.7 | |
| 固形分(%) | 10.5 | |
| 蛋白濃度(%) | 5.2 | |
| 豆腐 | | |
| 強度(g/cm ²) | 82.2 | |
| 官能評価(5に近いほど良好) | | |
| 色: 3.1 | 香り: 2.9 | こく: 3.2 |
| 甘み: 3.4 | 不快味: 2.6 | 硬さ: 2.5 |
| 弾力: 2.4 | 滑らかさ: 2.9 | 総合: 2.9 |
| (原料大豆は平成10年産十勝農試産) | | |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

白目品種の中では耐冷性が最も強く、安定多収な品種です。また、開花～着莢期の低温により発生するへそ周辺の着色が少なく、裂皮も出にくいため、外観品質が安定しています。耐倒伏性が強く、密植による増収が期待できます。しかし、裂莢の難易は「易」であり、最下着莢位置は「中」で、コンバイン収穫適性は「中」程度と言えます。

病害虫抵抗性では、センチュウ、わい化病及び茎疫病に対していずれも「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| | トヨホマレ | トヨムスメ |
|-----------------------------------|----------|----------|
| 収量 (kg/10a) | 351 | 378 |
| 早晩性(成熟期) | 中(10月2日) | 中(10月4日) |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 耐裂莢性 | 易 | 易 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 着莢位置 | 中 | 中 |
| 低温抵抗性 | 強 | 中 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズシストセンチュウ抵抗性 | 弱 | 強 |
| ダイズわい化病抵抗性 | 弱 | 弱 |
| ダイズ茎疫病抵抗性(レース群 I / II / III / IV) | 弱/弱 | 強/弱 |
| ダイズ黒根病抵抗性 | 弱 | 強 |

(収量と成熟期は平成10～12年の3カ年平均)

3 栽培地域 (平成23年産)

北海道 305ha

4 栽培上の留意点

わい化病に弱いので防除を徹底して下さい。また、センチュウ発生ほ場への作付けは避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場 (平成6年育成)
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

とよみづき 豆腐加工適性に優れ、裂開粒による品質低下が少ない。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

開花～着莢期の低温により発生するへそ周辺の褐変が少なく、開花後の低温により発生する裂開粒の発生が少ないため外観品質は安定しています。粗蛋白含量は「ユキホマレ」よりやや高く、粗脂肪含量は同品種並で、全糖及びショ糖含量は同品種よりやや低いです。豆腐破断応力（豆腐の固まりやすさ）は「ユキホマレ」より高く、豆乳粘度は「ユキホマレ」並に低いことから、豆腐加工適性に優れます。

豆腐、煮豆、納豆、味噌に適します。

(2) 品質に関するデータ

| 品 種 名 | 種皮 の色 | へそ の色 | 粒大 | 粒形 | 百粒重 (g) | 蛋白質 (%) | 脂肪 (%) | ショ糖 (%) |
|-------|----------|----------|-----|----|------------|------------|-----------|------------|
| とよみづき | 黄白 | 黄 | やや大 | 球 | 38.6 | 44.3 | 19.7 | 6.6 |
| ユキホマレ | 黄白 | 黄 | やや大 | 球 | 36.1 | 42.7 | 19.9 | 7.1 |
| トヨコマチ | 黄白 | 黄 | やや大 | 偏球 | 38.7 | 44.6 | 19.2 | 7.1 |
| トヨムスメ | 黄白 | 黄 | 大 | 偏球 | 40.1 | 43.9 | 19.1 | 8.0 |

(十勝農試における平成21～23年の平均)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐（北海道、A社）

| 官能評価（ユキホマレを基準（3）に評価） | | | |
|------------------------------|-------|-------|-------|
| | とよみづき | ユキホマレ | トヨムスメ |
| 豆腐破断応力 (g/cm ²)* | 92 | 73 | 98 |
| 豆乳粘度 (mPa・S)* | 26 | 23 | 21 |
| 色沢 (悪1-良5) | 2 | 3 | 2 |
| 光沢 (悪1-良5) | 3 | 3 | 3 |
| 香り (悪1-良5) | 4 | 3 | 3 |
| コク (悪1-良5) | 4 | 3 | 4 |
| 甘み (悪1-良5) | 3 | 3 | 4 |
| 青臭み (悪1-良5) | 4 | 3 | 3 |
| 硬さ (悪1-良5) | 4 | 3 | 3 |
| 弾力性 (悪1-良5) | 3 | 3 | 4 |
| なめらかさ (悪1-良5) | 2 | 3 | 3 |
| 総合 (悪1-良5) | 3.2 | 3.0 | 3.3 |

*十勝農試産平成21～23年平均
官能評価は北海道内A社（原料は平成22年十勝農試産）

煮 豆（愛知県、B社）

| 官能評価（トヨムスメを基準（3）に評価） | | | |
|----------------------|-------|-------|-------|
| | とよみづき | ユキホマレ | トヨムスメ |
| 原料使用量 | 3.6kg | 3.6kg | 3.6kg |
| 製品収量 | 9.1kg | 9.5kg | 8.8kg |
| 色沢 | 4 | 2 | 3 |
| 光沢 | 4 | 2 | 3 |
| 香り | 3 | 3 | 3 |
| 舌触り1) | 5 | 4 | 3 |
| 硬さ2) | 2 | 1 | 3 |
| 皮残り2) | 2 | 2 | 3 |
| 味 | 5 | 4 | 3 |
| 総合 | 4 | 2 | 3 |

官能評価は、悪1-良5、ただし、
1)は、ざらつく1-なめらか5
2)は、軟1-硬5

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

成熟期、収量性、百粒重および外観品質は「ユキホマレ」と同程度であり、「ユキホマレ」と同様の栽培が可能です。低温による裂開粒の発生が少なく、開花期の低温抵抗性が「ユキホマレ」より優れています。

病害虫に対しては、シストセンチュウ抵抗性が強、わい化病抵抗性がやや強です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| | とよみづき | ユキホマレ |
|----------------|------------|------------|
| 収量(kg/10a) | 364 | 347 |
| 早晩性(成熟期) | やや早(9月22日) | やや早(9月20日) |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢の難易 | 難 | 難 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 着莢位置 | 中 | 中 |
| 開花期低温抵抗性 | 強 | やや強 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズシストセンチュウ抵抗性 | 強 | 強 |
| ダイズわい化病抵抗性 | やや強 | 弱 |
| ダイズ茎疫病抵抗性 | 強 | 強 |

(収量と成熟期は平成21～23年の平均)

3 栽培地域 (平成24年産)

北海道 3 ha (普及見込面積 6,000 ha)

4 栽培上の留意点

- 1) 「ユキホマレ」に倒伏が発生する圃場では、栽植密度を同品種以下にする。
- 2) ダイズシストセンチュウ・レース3抵抗性であるが、連作および短期輪作を避けるとともに、レース3抵抗性品種にシストが着生する圃場では作付けは避ける。

育成場所：道総研 十勝農業試験場 (平成24年育成)
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

トヨムスメ 白目大粒で北海道を代表する「とよまさり」銘柄の主力品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

美味しさの代表的指標であるシヨ糖含量が高く、煮豆や惣菜、小袋販売用として要望の多い品種です。他方、蛋白含量が低いことから豆腐収率がやや劣り、豆腐も柔らかいです。ただ、シヨ糖含量が多いことから良食味の豆腐原料として利用されています。

外観品質では開花～着莢期に低温に遭遇するとへそ及びへそ周辺が褐変することがあります。

(2) 品質に関するデータ

| 品 種 | 種皮 の色 | へそ の色 | 百粒重 (g) | 蛋白質 (%) | 脂肪 (%) | 全糖 (%) | シヨ糖 (%) |
|--------------|----------|----------|------------|------------|-----------|-----------|------------|
| トヨムスメ(北海道十勝) | 黄白 | 黄 | 39.4 | 43.1 | 18.6 | 23.0 | 8.6 |
| エンレイ(新潟) | 黄 | 黄 | 33.3 | 44.4 | 20.2 | 19.9 | 5.5 |
| フクユタカ(福岡) | 黄 | 淡褐 | 33.8 | 44.0 | 20.8 | 20.0 | 6.5 |
| タマホマレ(滋賀) | 黄 | 黄 | 28.9 | 40.4 | 20.4 | 21.6 | 7.1 |

(百粒重～シヨ糖は主産地の平成11～13年の平均、農林水産省)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

煮豆(愛知県、M社)

| 製品評価 | |
|-------------------|------|
| 色沢 | 良 |
| 光沢 | 良 |
| 香り | 良 |
| 舌ざわり | なめらか |
| 味 | 良 |
| 皮の硬度 | 柔 |
| 風味 | 良 |
| 総合 | 良 |
| (原料大豆は平成11年十勝農試産) | |

豆腐(埼玉県、A社)

| 原料大豆 | | 豆乳 | |
|--------------------------|------|--------|------|
| 粗蛋白(%) | 69.7 | 固形分(%) | 10.5 |
| | | 糖度(%) | 5.2 |
| 豆腐 | | | |
| 破断強度(g/cm ²) | 97 | | |
| 官能評価(5に近いほど良好) | | | |
| 外観: | 3 | 香り: | 3 |
| | | 甘み: | 5 |
| | | 硬さ: | 4 |
| 舌ざわり: | 3 | 弾力性: | 3 |
| コメント: 甘み、コクに特徴あり | | | |
| 総合評価 良好 | | | |
| (原料大豆は平成10年中央農試産) | | | |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

耐冷性は「トヨコマチ」や「トヨホマレ」より劣ります。また、開花～着莢期の低温により子実のへそ及びへそ周辺が着色して外観品質が低下します。そのため、品種選定にあたり注意が必要です。倒伏に対する抵抗性は「強」ですが、裂莢の難易は「易」であり、最下着莢位置の高さは「中」で、コンバイン収穫に対する適性は「中」程度と言えます。

病害虫抵抗性では、センチュウ及び黒根病に対して抵抗性が「強」ですが、わい化病に対しては抵抗性が「弱」です。また、転換畑で被害の多い茎疫病では、道内に分布する4レース群のうち分布の広範なレースⅠ及びⅡを含む3レース群に対して抵抗性です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| | トヨムスメ | トヨコマチ |
|------------------------|----------|------------|
| 収量(kg/10a) | 378 | 350 |
| 早晚性(成熟期) | 中(10月4日) | 中の早(9月28日) |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 耐裂莢性 | 易 | 易 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 着莢位置 | 中 | 高 |
| 低温抵抗性 | 中 | やや強 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズシストセンチュウ抵抗性 | 強 | 強 |
| ダイズわい化病抵抗性 | 弱 | 弱 |
| ダイズ茎疫病抵抗性(レース群Ⅰ/Ⅱ/Ⅲ/Ⅳ) | 強/強/強/弱 | 強/弱/弱/弱 |
| ダイズ黒根病抵抗性 | 強 | 弱 |

(収量と成熟期は平成10～12年の3カ年平均)

3 栽培地域(平成23年産)

北海道 2,912ha

4 栽培上の留意点

わい化病に弱いため防除を徹底して下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場(昭和60年育成)
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

ナカセンナリ 「タマホマレ」より早熟の晩生種、ダイズシストセンチュウに抵抗性で、安定多収な品種です。豆腐のほか、蒸煮大豆が柔らかく味噌にも好適です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：蒸煮大豆が柔らかく、煮えやすい。

豆腐・味噌加工に適しています。

短所：中粒で、裂皮が発生する場合があります。

(2) 育成場所における品質に関するデータ

| 項目 | ナカセンナリ | タマホマレ | ギンレイ |
|------------|------------|------------|------------|
| 粒大（百粒重） | 中の大(27.2g) | 中の大(29.7g) | 大の小(32.6g) |
| へその色 | 黄 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含有量(%) | 中(39.8%) | 低(37.4%) | 低(37.5%) |
| 粗脂肪含有量(%) | 中(19.5%) | 高(20.4%) | 中(19.5%) |
| 全糖含有量(%) | —(23.7%) | —(24.2%) | —(25.3%) |

注) 平成3～6年の平均値（長野県野菜花き試験場）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐

| 品種名 | 豆乳抽出率 | 豆乳固形分 | 豆乳粗蛋白質 | 豆乳粘度 | 豆腐破断強度(g/cm ²) | | |
|--------|-------|-------|--------|---------|----------------------------|------|------|
| | (%) | (%) | (%) | (mPa・s) | GDL | 硫酸Ca | 塩化Mg |
| ナカセンナリ | 82.2 | 9.76 | 4.41 | 12.4 | 83 | 83 | 61 |
| ギンレイ | 82.0 | 9.53 | 4.18 | 9.9 | 62 | 75 | 52 |

味噌

| 品種名 | 蒸煮大豆 硬度 | 蒸煮大豆の色調 | | | 味噌の色調 | | |
|--------|------------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | (g) | Y | x | y | Y | x | y |
| ナカセンナリ | 532 | 47.7 | 0.365 | 0.366 | 41.4 | 0.372 | 0.371 |
| ギンレイ | 622 | 47.7 | 0.365 | 0.367 | 40.0 | 0.373 | 0.373 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：ダイズシストセンチュウ抵抗性が「強」です。

黒根腐病抵抗性が「強」です。

短所：ダイズモザイク病抵抗性が「中」です。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果（7月播種）

| 項 目 | ナカセンナリ | タマホマレ | ギンレイ |
|-------------|--------|-------|------|
| 収量(kg/10a) | 304 | 322 | 338 |
| 早晩性 | 晩の早 | 晩 | 晩の早 |
| コンバイン収穫適性 | | | |
| 裂莢性 | 中 | 難 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位高 | 18cm | 21cm | 17cm |
| 病害抵抗性 | | | |
| ダイズモザイク病 | 中 | 中 | 強 |
| ダイズシストセンチュウ | 強 | 弱 | 弱 |
| 立枯性病害(黒根腐) | 強 | — | やや強 |
| 紫斑病 | やや強 | やや強 | 中 |

注) 収量は平成3～6年の平均値、最下着莢節位高は平成5、6年の平均値（長野県野菜花き試験場）

3 栽培地域（平成23年産）

山梨県 50ha 長野県 1,430ha 島根県 25ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズモザイク病の発生の多い地域では褐斑粒が発生しやすいので、アブラムシの防除を行って下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場（昭和53年育成）
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel：0263-52-1148、fax：0263-54-4508

納豆小粒 納豆加工適性に優れた良質品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・良質・極小粒で納豆加工適性に優れています。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | 納豆小粒 | コスズ(比較) |
|------------|------|---------|
| 粒大 | 極小 | 極小 |
| 百粒重(g) | 9.4 | 9.6 |
| へその色 | 黄白 | 黄白 |
| 裂皮の難易 | 中 | 中 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 39.4 | 38.0 |
| 粗脂肪含有率(%) | 17.2 | 17.8 |

※昭和60～平成元年5カ年の平均値
ただし成分組成は昭和62年のデータ

(3) 主な用途における加工適性試験成績

- ・納豆加工適性の試験成績 (昭和62年、県工業技術センター)

| 項 目 | 納豆小粒 | コスズ(比較) |
|-----|------|---------|
| 煮 豆 | | |
| 水 分 | 62.0 | 58.1 |
| 硬 さ | 167 | 145 |
| 色 | 49.5 | 49.8 |
| 納 豆 | | |
| 硬 さ | 102 | 88 |
| 色 | 47.2 | 48.0 |

- ・硬さはレオメーターによる豆の切断時の強度で示した。
- ・色は色差計の明度 (L%) で示し、大きい数値ほど明るい。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：晩播適応性が高いです。

虫害が少ないです。

短所：早播きで蔓化、倒伏しやすいです。

褐斑粒が出やすいです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | 納豆小粒 | コスズ(比較) |
|-------------|------|---------|
| 収量(kg/10a) | 262 | 261 |
| 早晚性 | 中の晩 | 早 |
| 耐倒伏性 | 中 | やや強 |
| コンバイン収穫適性 | 中 | やや低 |
| 裂莢性 | 難 | 難 |
| 最下着莢節位高 | 中 | やや低 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |

※昭和60～平成元年5カ年の平均値

3 栽培地域（平成23年産）

茨城県 2,164ha 栃木県 186ha

4 栽培上の留意点

- ・早播きで蔓化、倒伏しやすいので過度の早播きを避け、培土を確実に行って下さい。
- ・褐斑粒が出やすいのでアブラムシの防除を徹底して下さい。
- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。

育成場所：茨城県農業試験場（昭和51年育成）
問い合わせ先：茨城県農業総合センター農業研究所作物研究室
tel 029-239-7212 fax 029-239-7306

ななほまれ 機能性蛋白質β-コングリシニンに富む品種。

1 品質特性

- ・子実は中粒で「タマホマレ」より小さく「ナカンナリ」並です。
- ・β-コングリシニンを活用した機能性食品に利用できます。
- ・豆腐がやわらかい。

品質特性(長野県野菜花き試験場、平成15～20年、標播栽培)

| 品 種 名 | 障害粒程度 | | | 粒 形 | 品 質 | 百 粒 重 (g) | 子実成分 | | |
|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----------|-------|------|------|
| | 紫 斑 | 褐 斑 | 裂 皮 | | | | 蛋 白 質 | 脂 肪 | 全 糖 |
| ななほまれ | 微 | 少 | 微 | 球 | 中中 | 29.4 | 41.8 | 19.9 | 22.2 |
| タマホマレ | 無 | 微 | 少 | 球 | 中上 | 34.3 | 41.9 | 19.3 | 23.1 |
| ナカセンナリ | 無 | 微 | 少 | 球 | 中中 | 30.8 | 42.8 | 19.7 | 22.6 |

注1) 平成15～17年 育成地の調査に基づく

2) 裂皮程度：無:0、微:0.5、少:1.0、中:2.0、多:3.0、甚:4.0として調査

2 農業特性

- ・「タマホマレ」よりやや早熟で「ナカセンナリ」よりやや晩熟の晩生種です。
- ・「タマホマレ」、「ナカセンナリ」並の収量性があります。
- ・ダイズシストセンチュウに弱いです。

生育特性(長野県野菜花き試験場、平成15～20年、標播栽培)

| 品 種 名 | 開 花 期 (月 日) | 成 熟 期 (月 日) | 主 茎 長 (cm) | 主 茎 節 (節) | 最下 着莢 節位 (cm) | 生育中の障害 | | | | 収 量 子 実 重 (kg/a) | 標 準 比 (%) |
|--------|----------------|----------------|---------------|--------------|------------------|--------|-----|--------|-----|------------------------|--------------|
| | | | | | | 倒 伏 | 蔓 化 | ウイ ル 立 | 青 立 | | |
| ななほまれ | 7.31 | 10.24 | 68 | 17.2 | 15 | 少 | 少 | 微 | 微 | 38.5 | 101 |
| タマホマレ | 8.01 | 10.28 | 76 | 17.2 | 16 | 微 | 少 | 微 | 微 | 38.3 | 100 |
| ナカセンナリ | 8.02 | 10.19 | 80 | 17.3 | 15 | 少 | 少 | 少 | 微 | 37.9 | 99 |

病害虫抵抗性、機械収穫適性及び加工適性(β-コングリン含有量は平成18~20年)

| 品 種 名 | 病害虫抵抗性 | | | 機械収穫適性 | | | 蛋白質成分 | | | | |
|--------|-----------------------|-----------------------|---------------|-------------|------------------|-------------|--|---|----|-------|--------------------------|
| | ダ イ ス モザイク ウイルス | ダ イ ス シスト センチュウ | うど んこ 病 | 紫 斑 病 | 耐 倒 伏 性 | 裂 莢 性 | ゲ リ シ ン サ ブ ユ ニ ット | Ⅰ | Ⅱa | Ⅱb | β-コングリン 含有量 〔標準比率〕 |
| ななほまれ | 中 | 弱 | 強 | 強 | やや強 | 中 | 無 | 無 | 無 | 115.9 | 〔180〕 |
| タマホマレ | 中 | 弱 | 強 | — | 強 | 難 | 有 | 無 | 無 | 64.1 | 〔100〕 |
| ナカセンナリ | 中 | 中 | 弱 | — | やや強 | やや易 | 有 | 無 | 有 | 98.1 | 〔153〕 |

3 栽培地域 (平成23年産)

— ha

育成場所：長野県野菜花き試験場 (平成21年育成)
 問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
 tel 0263-52-1148 fax 0263-54-4508

ニシムスメ 豆腐加工適性に優れた良質品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

タンパク質含量は「中」程度ですが、豆腐とした時食味が良好で、硬さも適当で型くずれがないなど、豆腐加工適性に優れています。蒸煮大豆はやや硬いものの、皮浮きやくずれも少なく、煮豆加工適性は「中」程度です。

(2) 育成場所における品質に関するデータ(6月播種)

| 項 目 | ニシムスメ | タマホマレ |
|------------|-------|-------|
| 粒大 | 中の大 | 中 |
| 百粒重(g) | 29.6 | 27.4 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 42.5 | 39.5 |
| 粗脂肪含有率(%) | 21.4 | 23.1 |

注) 天候不良の平成11年を除いた10年～13年の生産力検定試験結果。
タンパク質ならびに脂質は近赤外分析による。
タンパク質含有率は子実の窒素含有率に6.25を乗じて算出。

(3) 育成場所における豆腐加工適性試験成績

| 項 目 | ニシムスメ | タマホマレ |
|----------------------------|-------|-------|
| 子実吸水率(%) | 115.4 | 118.5 |
| 豆乳収量(g) | 265.9 | 261.1 |
| 豆腐破断強度(g/cm ²) | 95.7 | 85.0 |

注) 平成8年の豆腐加工適性試験結果。
6倍加水の豆乳(原料50g)を作成し、凝固剤にはGDL0.4%を使用。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

栽培に適するのは中国地方ですが、東海、近畿、四国地方でも栽培可能です。比較的短茎で分枝の発生が少ないので耐倒伏性に優れていますが、晩播適応性はあまり高くありません。ウイルス病抵抗性は「中」程度ですが、褐斑粒の発生はほとんどありません。しかし、ネコブセンチュウ抵抗性は「弱」です。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果(6月播種)

| 項 目 | ニシムスメ | タマホマレ |
|-------------|-------|-------|
| 収量(kg/10a) | 294 | 343 |
| 早晩性 | 中の晩 | 中の晩 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位*(cm) | 13.6 | 12.6 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ウイルス病 ぼ場抵抗性 | 中 | 中 |
| 紫斑病 抵抗性 | 中 | 中 |
| ネコブセンチュウ抵抗性 | 弱 | 弱 |

注) *天候不良の平成11年を除いた10年～13年の生産力検定試験結果。
他は、試験結果を「だいでず特性審査基準」に基づいて分類。

3 栽培地域 (平成23年産)

— ha

4 栽培上の留意点

本品種は比較的短茎で倒伏には強いのですが、分枝の発生が少ないので栽培地での推奨栽植本数を十分確保する必要があります。また、極端な晩播は避けて下さい。ネコブセンチュウには弱いので連作は避けるようにして下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター (平成2年育成)
問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
大豆育種研究九州サブチーム tel : 096-242-7740

はたむすめ 豆腐、煮豆の加工適性が高く、機械化収穫に適しています。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・子実は白目で粒大は“中粒の大”です。
- ・しわ粒の発生程度が「リュウホウ」より少ないです。
- ・豆腐などの加工に適しています。

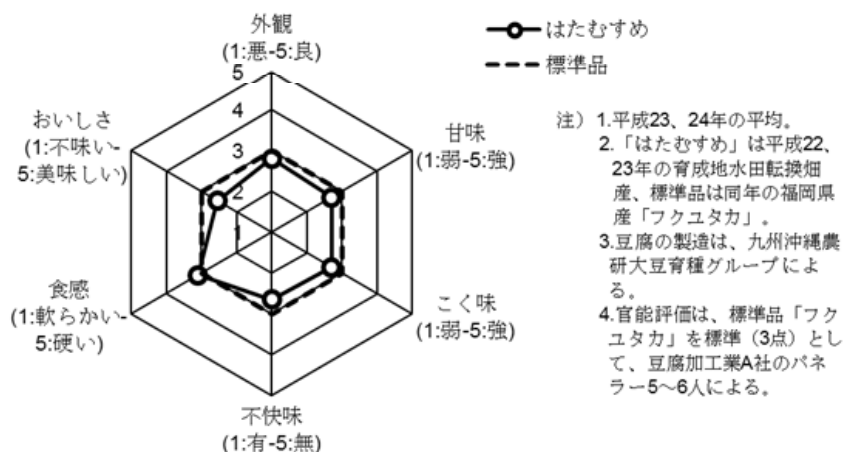
(2) 品質に関するデータ

| 項目 | はたむすめ | リュウホウ(比較) |
|------------|-------|-----------|
| 百粒重(g) | 27.4 | 30.2 |
| 粒形 | 球 | 球 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 41.4 | 41.8 |
| 粗脂肪含有率(%) | 21.8 | 21.4 |
| 全糖含有率(%) | 21.6 | 21.8 |
| 品質 | 中の中 | 中の中 |

(東北農業研究センター大仙研究拠点、平成24、25年)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐



加工適性

| 加工品 | 豆腐 | 味噌(淡色/赤色) | 煮豆 | 納豆 |
|-------|----|-----------|----|----|
| はたむすめ | 適 | —/可 | 可 | 適 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- ・ダイズモザイクウイルスに抵抗性です。
- ・ダイズシストセンチュウ・レース3に抵抗性です。
- ・収量が安定して多いです。
- ・立枯性病害にやや弱いです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | はたむすめ | リュウホウ(比較) |
|-------------|-------|-----------|
| 収量(kg/10a) | 340 | 308 |
| 早晩性 | 中生の晩 | 中生の早 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 中 | 中 |
| 最下着莢節位高 | 中 | 中 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイクウイルス | 強 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 強 | 強 |
| 紫斑病 | 強 | 中 |
| 立枯性病害 | やや弱 | 中 |

(東北農業研究センター大仙研究拠点、平成24、25年)

3 栽培地域 (平成26年産)

— ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウに抵抗性ですが、立枯性病害にやや弱いことから、連作は収量の低下や土壌伝染性病害の蔓延を招くので、適切な輪作のもとで栽培を行ってください。

育成場所：東北農業研究センター (平成26年育成)
問い合わせ先：東北農業研究センター 水田作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

ハタユタカ 豆腐加工適性に優れ、ダイズシストセンチュウ、ダイズモザイクウイルスに強く、広い範囲で栽培できます。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・蛋白質含量が高く豆腐加工適性に優れ、食味に優れた豆腐ができます。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | ハタユタカ (茨城県産) | (比較)フクユタカ (福岡県産) | |
|------------|-----------------|---------------------|------|
| 百粒重(g) | 32.6 | 33.8 | |
| へその色 | 黄 | 淡褐 | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 42.0 | 44.0 | |
| 粗脂肪含有率(%) | 21.1 | 20.8 | |
| 全糖含有率(%) | 20.6 | 20.0 | |
| ショ糖含有率(%) | 5.7 | 6.5 | |
| 灰分(%) | 5.3 | 5.3 | |
| 溶出固形分(%) | 0.7 | 0.7 | |
| 浸漬大豆重量増加比 | 45.13 | 42.80 | |
| 種皮率(%) | 6.4 | 5.6 | |
| 色調 | | | |
| | L | 87.8 | 86.7 |
| | a | -0.1 | -0.5 |
| | b | 23.5 | 25.0 |

注) 分析：日本食品分析センター（平成11～13年の3年平均値）

表1 豆腐加工適性試験の成績（平成8年、C社）

| 項 目 | ハタユタカ | スズユタカ(比較) |
|--------------------------|-------|-----------|
| 豆乳抽出率(%) | 75.3 | 76.6 |
| 豆乳固形分(%) | 10.9 | 10.4 |
| 破断強度(g/cm ²) | 120.1 | 88.7 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- ・多収で広域適応性があり、東北・北陸・北関東でも栽培が可能です。
- ・コンバイン収穫も十分可能です。
- ・ダイズモザイク病、ダイズシストセンチュウに抵抗性です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | ハタユタカ | スズユタカ(比較) |
|-------------|-------|-----------|
| 収量(kg/10a) | 322 | 303 |
| 早晩性 | 晩生の早 | 中生の晩 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 中 | 中 |
| 最下着莢節位高 | 中 | 中 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ダイズモザイクウイルス | 強 | 強 |
| ダイズシストセンチュウ | 強 | 強 |

3 栽培地域（平成23年産）

茨城県 215ha 群馬県 10ha 広島県 2ha

4 栽培上の留意点

- ・シストセンチュウ抵抗性は強いですが、栽培にあたっては連作は避けましょう。
- ・タチナガハに比べると倒伏抵抗性はやや弱いので、多肥栽培は避け、培土を行いましよう。

育成場所：東北農業研究センター（平成11年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

はつさやか

豆腐加工適性に優れます。青立ちが少なく、コンバインによる適期収穫が可能です。

1 品質特性

- ・蛋白質含量が高く、豆腐加工適性に優れます。
- ・味噌、納豆にも適します。
- ・子実の裂皮が少なく外観品質は良好です。

2 栽培特性

- ・青立ちの発生が少ないため、成熟後速やかにコンバイン収穫が可能です。
- ・当地域の主力品種「サチユタカ」「フクユタカ」より早熟なため、大豆-麦二毛作体系に対応可能です。

表1. 「はつさやか」の特性概要

| 品種名 | はつさやか | サチユタカ (標準) | フクユタカ (参考) |
|------------------------------|--------|------------|------------|
| 開花期 | 7月28日 | 7月28日 | 8月 5日 |
| 成熟期 | 10月24日 | 10月28日 | 11月 6日 |
| 主茎長 (cm) | 63 | 52 | 78 |
| 最下着莢節位高 (cm) | 14.5 | 13.1 | 17.8 |
| 生育中の障害 | 少 | 微 | 多 |
| 害 | 青立 | 少 | 少 |
| 子実重 (kg/a) | 32.5 | 32.5 | 37 |
| 対標準比 (%) | 100 | 100 | 114 |
| 百粒重 (g) | 29.2 | 30.9 | 31.4 |
| 粗蛋白質含有率 (%) | 44.6 | 45.2 | 43.9 |
| 粗脂肪含有率 (%) | 20.1 | 19.5 | 20.3 |
| 障害粒の程度 | 裂皮 | 少 | 中 |
| | しわ | 無 | 無 |
| 子実の外観品質 | 中の上 | 中の中 | 中の上 |
| 豆腐の破断応力 (g/cm ²) | 71 | 39 | 64 |

注1) 近畿中国四国農業研究センター四国研究センター（香川県善通寺市）水田転換畑標準播（6月播）の2004年～2010年平均。

注2) 豆腐の破断応力の測定に使用した豆腐は、塩化マグネシウムを凝固剤に使用した。



写真1. 成熟期の青立ちの様子

はつさやか

サチユタカ

3 栽培地域（平成24年産）

－ ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズモザイクウイルスA₂系統およびダイズシストセンチュウ抵抗性がないので、これらの病害虫が蔓延する地域での作付けを避けてください。
- ・やや倒伏しやすいので、培土を励行してください。
- ・裂莢性が「易」なので、コンバイン収穫が可能な水準に莖水分が達したら早めに刈り取ってください。

育成場所：近畿中国四国農業研究センター（平成23年育成）
問い合わせ先：近畿中国四国農業研究センター・作物機能開
発研究領域・大豆育種研究グループ

tel : 0877-63-8132 fax : 0877-63-1683

はつながは 短茎で耐倒伏性に優れた九州初の長葉品種、豆腐、納豆に適する。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

粗蛋白質含有率が高く、豆腐加工適性に優れ、納豆にも適しています。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 \ 品種名 | はつながは | フクユタカ | サチユタカ |
|------------|-------|-------|-------|
| 粗蛋白質含有率(%) | 46.8 | 43.9 | 46.7 |
| 百粒重(g) | 29.5 | 28.2 | 32.1 |

平成22年～25年の4カ年の平均値。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

| 項目 \ 品種名 | はつながは | フクユタカ | サチユタカ |
|--|-------|-------|-------|
| 豆乳粘度(mpas、5℃-30rpmで3分) | 32.2 | 34.1 | 24.5 |
| 豆腐破断強度(g/cm ²) MgCl ₂ 0.25%濃度 | 72.6 | 69.7 | 49.2 |

平成22年、24年の2カ年の平均値。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- ・「フクユタカ」に比べ、短茎で耐倒伏性が高いため、狭畦密植栽培に適しています。
- ・裂莢性は「サチユタカ」並の“易”に分類されます。
- ・標準的な栽植様式では最下着莢節位高が低く、また、収量も「フクユタカ」、「サチユタカ」よりやや少なくなります。
- ・狭畦密植栽培では収量は「フクユタカ」より多く、耐倒伏性も優っています。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

標準栽培での試験成績

| 栽培方法 | 標準期（7月）播き、普通畑 | | |
|--------------|---------------|-------|-------|
| 品種名 | はつながは | フクユタカ | サチユタカ |
| 主茎長 (cm) | 38 | 67 | 40 |
| 最下着莢節位高 (cm) | 8.8 | 15.9 | 10.8 |
| 成熟期(月.日) | 10.24 | 11.2 | 10.26 |
| 収量 (kg/a) | 36.0 | 37.8 | 37.1 |
| 収量標準比 (%) | 95 | 100 | 98 |

栽植密度は10.2株/m²、平成22年～25の4カ年の平均値。

狭畦密植栽培適性の比較

| 試験地 | 年次 平成 | 畦幅 (cm) | 栽植密度 (個体/m ²) | 収量 (kg/a) | | 倒伏程度 | |
|--------|----------|------------|------------------------------|-----------|-------|-------|-------|
| | | | | はつながは | フクユタカ | はつながは | フクユタカ |
| 熊本・普通畑 | 21、22年 | 45 | 22.2 | 35.0 | 33.9 | 1.4 | 24.5 |
| 福岡・転換畑 | 20年 | 38 | 26.3 | 47.6 | 42.8 | 0.0 | 49.2 |

3 栽培地域（平成26年産）

－ ha

4 栽培上の留意点

裂莢性は「サチユタカ」と同様に弱いため、適期の収穫に努める必要があります。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成26年育成）
 問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
 作物開発・利用研究領域（大豆育種グループ）
 tel：096-242-7740

華大黒 極大粒・高品質の黒大豆系統。耐到伏性及びダイズモザイク病抵抗性を有し、外観品質に優れ煮豆に適した品種です。

1 加工適性

(1) 加工上の特徴

「玉大黒」や「信濃早生黒」より、裂皮粒やしわ粒の発生が少なく煮豆に適しているほか、蛋白質含有率が高いため、豆腐原料にも利用できます。

(2) 品質に関するデータ(標播)

| 項目 | 華大黒 | 玉大黒 | 信濃早生黒 |
|------------|------|------|-------|
| 百粒重(g) | 43.9 | 48.9 | 39.4 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 45.6 | 45.2 | 46.0 |
| 粗脂肪含有率(%) | 20.4 | 22.2 | 19.8 |
| 裂皮 | 微 | 無 | 微 |
| しわ | 微 | 中 | 少 |

注) 子実成分は近赤外分析法による測定値(剥皮種子、乾物当たり%、窒素蛋白質換算係数6.25)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

| 項目 | 華大黒 | 玉大黒 | 信濃早生黒 |
|------|-----|-----|-------|
| 加工適性 | | | |
| 煮豆 | 適可 | 適可 | 適可 |
| 豆腐 | 適可 | 適可 | 適可 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の特徴

- ・耐倒伏性を有するため、栽培しやすいです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | 華大黒 | 玉大黒 | 信濃早生黒 |
|-------------|-----|-----|-------|
| 病害虫抵抗性 | | | |
| ダイズモザイク病 | 強 | 強 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 | 弱 |
| 黒根腐病 | やや弱 | やや弱 | — |

3 栽培地域（平成23年産）

— ha

4 栽培上の留意点

- ・栽培適地は東北南部、北陸、東山地域。
- ・ダイズシストセンチュウと黒根腐病に対する抵抗性がないので、連作を避け、発生したことがある圃場への作付は避けること。
- ・干ばつの時の灌水や莢実害虫の防除等を適切に行い、莢数確保に努める。

育成場所：長野県野菜花き試験場（平成23年育成）
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel 0263-52-1148 fax 0263-54-4508

ハヤヒカリ 早熟で耐冷性が強く難裂莢性のコンバイン収穫向き褐目中粒の品種。
もやしに最適。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

褐目中粒で、「キタムスメ」や「北見白」と同様に、うまみの点で定評がある”中粒秋田”銘柄に相当します。蛋白質や脂肪及び遊離型全糖の含量は既存の秋田銘柄品種と同様で、遊離型全糖の高いのが特徴です。納豆、煮豆（ドライパック）、味噌、豆腐の加工適性はいずれも「キタムスメ」と同等です。もやしについては「キタムスメ」よりも優れ、最適との評価を得ています。また、裂皮粒の発生が少なく、外観品質が安定しています。

(2) 品質に関するデータ

| 品 種 | 種皮 の色 | へそ の色 | 百粒重 (g) | 蛋白質 (%) | 脂肪 (%) | 全糖 (%) | シヨ糖 (%) |
|--------------|----------|----------|------------|------------|-----------|-----------|------------|
| ハヤヒカリ（北海道十勝） | 黄白 | 暗濁 | 27.6 | 39.9 | 20.3 | 23.6 | 8.3 |
| キタムスメ（北海道後志） | 黄白 | 暗濁 | 30.9 | 39.6 | 20.9 | 22.8 | 8.2 |

（百粒重～シヨ糖は主産地の平成11～13年の平均、農林水産省）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

もやし（鹿児島県、Sもやし店）

味噌（長野県、T社）

●品質の適合性:

豆もやし栽培にとって最適。

・首の色:キタムスメは製品の首の部分が紫となる欠点があるが、ハヤヒカリには見られない。

・頭部の色:キタムスメに比べ若干白身を呈し綺麗な製品ができる。

・茎の色:真っ白で綺麗な製品ができる。

・軸太:キタムスメに比べ豆が小さいにもかかわらず全く同じ太さとなるため、量的なメリットがある。

（原料大豆は平成10年十勝農試産）

| | ハヤヒカリ | キタムスメ |
|----------|-------|-------|
| 糖分解率(%) | 71.01 | 76.30 |
| 窒素分解率(%) | 22.73 | 22.83 |
| 窒素溶解率(%) | 63.33 | 62.27 |
| 脂質含有率(%) | 6.28 | 6.03 |
| 色 Y | 13.0 | 13.8 |
| x | 0.470 | 0.470 |
| y | 0.403 | 0.404 |

コメント:両品種とも軟化しやすく、蒸大豆の食味も良かった。味噌は柔らかくキメの細かいもので、色に鮮やかさがあり、味も良かった。淡色味噌にも赤味噌にも適している。

（原料大豆は平成9年十勝農試産）

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

成熟期が「キタムスメ」より約1週間早く、中生の早の品種です。子実収量は、標準密度で「キタムスメ」並ですが、密植により「キタムスメ」より高い収量が期待されます。開花期の低温に対する耐冷性は「キタムスメ」よりやや優ります。最下着莢位置は「キタムスメ」より低いですが、倒伏抵抗性は同品種より強く、裂莢の難易も「難」であり、また、成熟後の茎水分の低下も「キタムスメ」より早い傾向にあることからコンバイン収穫に適しています。

病害虫抵抗性では、センチュウ、わい化病及び茎疫病に対していずれも「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| | ハヤヒカリ | キタムスメ |
|----------------|-------------|-----------|
| 収量 (kg/10a) | 323 | 337 |
| 早晚性 | 中の早 (9月29日) | 中 (10月6日) |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 耐裂莢性 | 難 | 易 |
| 耐倒伏性 | 強 | 中 |
| 着莢位置 | 中 | 高 |
| 低温抵抗性 | 強 | 強 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズシストセンチュウ抵抗性 | 弱 | 弱 |
| ダイズわい化病抵抗性 | 弱 | 弱 |
| ダイズ茎疫病抵抗性 | 弱 | 弱 |

(収量と成熟期は平成6～9年の4カ年平均)

3 栽培地域 (平成23年産)

北海道 144ha

4 栽培上の留意点

わい化病に弱いので防除を徹底して下さい。また、センチュウ発生ほ場への作付けは避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。密植による増収効果が高いことや、密植により最下着莢位置が上昇することから、密植栽培（標準密度の1.5倍程度）を心がけて下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場（平成10年育成）
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

ふくいぶき ダイズシストセンチュウ、ダイズモザイク病に強く、安定多収である上、子実中の機能性成分であるイソフラボンの含量が高い品種です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・豆腐加工に適しています。
- ・子実中のイソフラボン含量が高いため、高イソフラボン製品が製造可能です。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | ふくいぶき | スズユタカ(比較) |
|---------------------|-------|-----------|
| 粒大 | 中の大 | 中 |
| 百粒重(g) | 27.9 | 24.6 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 外観品質 | 上 | 中の上 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 43.4 | 43.1 |
| 粗脂肪含有率(%) | 20.6 | 20.2 |
| イソフラボン含量(mg/100gDW) | 465 | 320 |

表1 豆腐加工適性試験の成績 (平成11年産、豆腐製造業A社)

| 項 目 | ふくいぶき | スズユタカ(比較) | フクユタカ(比較) |
|---------------------------------|-------|-----------|-----------|
| 豆乳抽出率(%) | 80.4 | 81.5 | 81.2 |
| 豆乳固形分(%) | 9.98 | 10.09 | 10.15 |
| 豆乳粘度 | 24.4 | 14.6 | 62.8 |
| 豆腐の破断強度 (g/cm ²) | | | |
| 硫酸Ca | 93 | 72 | 99 |
| 塩化Mg | 74 | 78 | 81 |
| GDL | 90 | 67 | 94 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- ・「スズユタカ」よりやや多収です。
- ・ダイズモザイク病、ダイズシストセンチュウに抵抗性です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | ふくいぶき | スズユタカ(比較) |
|-------------|-------|-----------|
| 収量(kg/10a) | 370 | 350 |
| 早晩性 | 中生の晩 | 中生の晩 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 中 |
| 最下着莢節位高 | 中 | 中 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ダイズモザイクウイルス | 強 | 強 |
| ダイズシストセンチュウ | 強 | 強 |

3 栽培地域（平成23年産）

福島県 28ha

4 栽培上の留意点

- ・シストセンチュウ抵抗性は強いですが、栽培にあたっては連作は避けましょう。
- ・最下着莢節位高は「スズユタカ」並で特に高くはないので、コンバイン収穫時には土を巻き込まないように注意して下さい。

育成場所：東北農業研究センター（平成14年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

フクハヤテ 早播き適性の高い、多収の品種。
豆腐加工適性が高く、味噌、納豆、煮豆にも好適。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

裂皮粒の発生が少なく外観品質に優れています。豆腐の加工適性は「フクユタカ」に似て高く、味噌、納豆、煮豆にも適しています。

(2) 品質に関するデータ

| 調査地・年次 | 九州沖縄農業研究センター（普通畑） 平成22年～平成25年 | | | | | |
|------------|-------------------------------|-------|-------|-----------|-------|-------|
| | 標準期播き（7月上旬） | | | 早播き（6月上旬） | | |
| 品種名 | フクハヤテ | フクユタカ | サチユタカ | フクハヤテ | フクユタカ | サチユタカ |
| 百粒重(g) | 30.3 | 28.2 | 32.1 | 29.4 | 26.8 | 29.7 |
| 子実の品質外観 | 中の上 | 中の中 | 中の中 | 中の上 | 中の中 | 中の中 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 44.6 | 43.9 | 46.7 | 44.3 | 43.4 | 45.7 |
| 豆腐のかたさ※ | 64.3 | 69.7 | 49.2 | — | — | — |

※塩化Mg0.25%濃度で作成した豆腐の破断強度(g/cm²)、平成22年、24年の2カ年の平均値。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

| 品種名 | 栽培地 | 栽培年次 (平成) | 外観 (色、つや) (悪:1～良:5) | 味 (コク、甘み等) (弱:1～強:5) | かたさ (軟:1～固:5) | 総合 (不味:1～美味:5) |
|-------|------|--------------|---------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|
| フクハヤテ | 育成地産 | 25 | 3.5 | 4.3 | 2.5 | 4.2 |
| フクユタカ | 熊本県産 | 25 | 3.9 | 3.1 | 2.6 | 3.4 |

1)九州産大豆生産拡大セミナー参加者78名に対するアンケート調査結果。

2)市販豆腐（品種と産地不詳）を標準(3)として、フクユタカを含む4品種・系統を用いてU社が作成した絹ごし豆腐を品種名を伏せて官能評価した結果から一部抜粋。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- ・「フクユタカ」より10～12日、「サチユタカ」より1～3日早熟であるため、収穫作業が分散できます。
- ・早播き（6月上旬）播種でも標準期（7月上旬）播種と同程度の収量を確保できます。
- ・裂皮粒の発生が少なく、外観品質に優れます。
- ・裂莢性は“やや易”に分類され、収穫が遅れると収量低下につながります。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 調査地・年次 | 九州沖縄農業研究センター（普通畑） 平成22年～平成25年 | | | | | |
|------------|-------------------------------|-------|-------|-----------|-------|-------|
| | 標準期播き（7月上旬） | | | 早播き（6月上旬） | | |
| 品種名 | フクハヤテ | フクユタカ | サチユタカ | フクハヤテ | フクユタカ | サチユタカ |
| 成熟期(月. 日) | 10.23 | 11. 2 | 10.26 | 10.16 | 10.28 | 10.17 |
| 収量(kg/a) | 35.1 | 37.8 | 37.1 | 35.1 | 33.5 | 34.6 |
| 収量標準比(%) | 93 | 100 | 98 | 105 | 100 | 103 |
| 百粒重(g) | 30.3 | 28.2 | 32.1 | 29.4 | 26.8 | 29.7 |
| 子実の品質外観 | 中の上 | 中の中 | 中の中 | 中の上 | 中の中 | 中の中 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 44.6 | 43.9 | 46.7 | 44.3 | 43.4 | 45.7 |

3 栽培地域（平成26年産）

0.6ha

4 栽培上の留意点

裂莢性は「サチユタカ」と同様に「やや易」に分類されるため、適期の収穫に努める必要があります。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成26年育成）
問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
作物開発・利用研究領域（大豆育種グループ）
tel：096-242-7740

フクミノリ 主力品種「フクユタカ」にハスモンヨトウ抵抗性を付与した豆腐用品種

1 品種の概要・特徴

- ・「フクユタカ」を母、ハスモンヨトウ抵抗性の青刈飼料用大豆品種「ヒメシラズ」を父として交配し、さらに「フクユタカ」を母として5回連続戻し交配した品種
- ・ハスモンヨトウ抵抗性が「フクユタカ」の“弱”から「フクミノリ」では“中”に強化されています。
- ・「ヒメシラズ」に「フクユタカ」を繰り返し交配して育成したため、開花期、成熟期、主茎長、主茎節数、分枝数、収量などの栽培特性は「フクユタカ」とほぼ同等です。
- ・子実の百粒重は「フクユタカ」よりわずかに小さいですが、粗蛋白質含有率は42%前後で「フクユタカ」並みに高く、「フクユタカ」と同様に豆腐加工に適しています。
- ・暖地・温暖地におけるハスモンヨトウ被害の軽減を通じ、大豆の安定生産に貢献することが期待されます。

2 主な特性

| 試験場所・年次 | 九州沖縄農業研究センター (2007～2009年の平均値) | |
|--------------|----------------------------------|---------------|
| 栽培条件 | 普通畑標準播 (7月上中旬播) | |
| 品種名 | フクミノリ | フクユタカ (標準) |
| 開花期 (月 日) | 8. 21 | 8. 20 |
| 成熟期 (月 日) | 10. 31 | 11. 10 |
| 主茎長 (cm) | 67 | 65 |
| 分枝数 (本/個体) | 4. 5 | 4. 5 |
| 最下着莢節位高 (cm) | 17. 5 | 17. 4 |
| 倒伏 | 微 | 無 |
| 収量 (kg/a) | 39. 1 | 39. 4 |
| 収量対標準比 (%) | 99 | 100 |
| 百粒重 (g) | 27. 7 | 29. 2 |
| 子実の品質 | 中の上 | 中の上 |
| 粗蛋白質含有率 (%) | 41. 7 | 41. 8 |
| 粗脂肪含有率 (%) | 22. 1 | 22. 0 |
| 全糖含有率 (%) | 21. 6 | 21. 6 |

注) 子実成分は近赤外分析法による、乾物当たり、窒素蛋白変換係数は6.25。

3 ハスモンヨトウ抵抗性

| 項目 / 系統名・品種名 | フクミノリ | フクユタカ | ヒメシラズ |
|-------------------------|---------|---------|---------|
| ハスモンヨトウ抵抗性 | | | |
| 抗生性(成長指数) ¹⁾ | (中)12.3 | (弱)17.4 | (強)7.9 |
| 選好性(C値) ²⁾ | (中)0.33 | (弱)1.33 | (強)0.06 |
| 圃場個体群密度 ³⁾ | (中)0.91 | (弱)4.62 | (強)0.48 |

注1) 成長指数＝蛹重／最終齢幼虫蛹化まで時間。数値が小さいほど抵抗性強(2005～2008年の平均値)。

2) 選好性試験は羽鹿ら(1993)に準じ実施。標準葉には「アキセンゴク」を用いた。C値が小さいほど抵抗性強(2006年)。

3) 圃場個体群密度は払い落とし法により調査(2007～2008年の各年次5時期の平均値)。単位は頭/株。無防除圃場で実施。

4 豆腐加工適性

| 項目 \ 品種名 | | フクミノリ | フクユタカ |
|----------|----------------------------|-------|-------|
| 豆腐加工特性 | 豆乳抽出率(%) | 78.9 | 79.3 |
| | 豆乳粘度(mPa・s) | 33.7 | 29.8 |
| | 豆腐の GDL | 107 | 125 |
| | 破断強度 CaSO4 | 115 | 133 |
| | (g/cm ²) MgCl2 | 82 | 92 |
| 豆腐加工適性 | | 適 | 適 |

注) 育成地2006年産大豆を使用。破断強度の凝固剤別の適正値はGDLとCaSO4 \geq 90、MgCl2 \geq 60。

5 栽培地域(平成23年産)

— ha

6 栽培上の留意点

ハスモンヨトウ抵抗性は“中”で、「フクユタカ」よりは強いものの、発生状況に応じて防除が必要です。

育成場所：九州沖縄農業研究センター(平成21年育成)
 問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
 大豆育種研究九州サブチーム tel: 096-242-7740

フクユタカ 豆腐加工適性に優れ、広域適応性のある多収品種。
我が国で最も多く栽培されている品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

高タンパクで豆腐にした時、固まりやすく硬い豆腐ができます。また、豆腐に加工する際の収率が高く、豆腐・油揚げ用原料として高い評価が得られています。

へその色が淡褐色であることと、蒸煮した時やや硬く出来上がるため、煮豆にはあまり向いていません。

(2) 育成場所における品質に関するデータ(7月播種)

| 項 目 | フクユタカ | トヨシロメ |
|------------|-------|-------|
| 粒大 | 中の大 | 大の小 |
| 百粒重(g) | 31.1 | 33.2 |
| へその色 | 淡褐 | 黄 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 42.3 | 41.8 |
| 粗脂肪含有率(%) | 23.0 | 19.8 |

注) 天候不良の平成11年を除いた10年～13年の生産力検定試験結果。

タンパク質ならびに脂質は近赤外分析による。

タンパク質含有率は子実の窒素含有率に6.25を乗じて算出。

(3) 育成場所における豆腐加工適性試験成績

| 項 目 | フクユタカ | トヨシロメ |
|----------------------------|-------|-------|
| 子実吸水率(%) | 130.7 | 137.5 |
| 豆乳収量(g) | 260.6 | 256.4 |
| 豆腐破断強度(g/cm ²) | 130.0 | 89.0 |

注) 平成8年の豆腐加工適性試験結果。

6倍加水の豆乳(原料50g)を作成し、凝固剤にはGDL0.4%を使用。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

広域適応性のある良質多収品種であり、草姿良く倒伏にも強いので密植栽培にも適応できます。しかし、早播きの場合の耐倒伏性は「中」程度となります。褐斑粒の発生は極めて少ないですが、ネコブセンチュウ、葉焼け病、さび病には強くありません。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果(7月播種)

| 項 目 | フクユタカ | トヨシロメ |
|-------------|-------|-------|
| 収量*(kg/10a) | 366 | 337 |
| 早晩性 | 晩の早生 | 晩の早生 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位*(cm) | 16.5 | 15.2 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ウイルス病 ほ場抵抗性 | 中 | 極強 |
| ネコブセンチュウ抵抗性 | 弱 | 弱 |

注) *天候不良の平成11年を除いた10年～13年の生産力検定試験結果。
他は、試験結果を「だいたひ特性審査基準」に基づいて分類。

3 栽培地域 (平成23年産)

| | | | | | | | |
|-----|---------|-----|---------|------|---------|-----|---------|
| 千葉県 | 370ha | 静岡県 | 315ha | 石川県 | 56ha | 福井県 | 7ha |
| 岐阜県 | 2,519ha | 愛知県 | 4,280ha | 三重県 | 4,154ha | 滋賀県 | 2,095ha |
| 大阪府 | 3ha | 島根県 | 94ha | 岡山県 | 11ha | 山口県 | 117ha |
| 徳島県 | 71ha | 香川県 | 76ha | 愛媛県 | 371ha | 高知県 | 140ha |
| 福岡県 | 8,061ha | 佐賀県 | 7,283ha | 長崎県 | 505ha | 熊本県 | 2,415ha |
| 大分県 | 1,300ha | 宮崎県 | 266ha | 鹿児島県 | 300ha | | |

4 栽培上の留意点

慣行より早播きの場合は、栽植密度を低く押さえたり摘心するなどして倒伏を押さえ、着莢の低下を押さえる必要があります。また、肥沃な水田転換畑での早播きは無施肥でも栽培できます。ネコブセンチュウには弱いので、同じ畑での連作、水田転換畑においても3年以上の連作は避けて下さい。さび病、葉焼け病の発生しやすい地区では、種子消毒、子実肥大期の防除を励行することが必要です。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（昭和55年育成）
 問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
 大豆育種研究九州サブチーム tel：096-242-7740

フクユタカA1号 「フクユタカ」に難裂莢性を導入した品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所

- ・子実の外観は「フクユタカ」と同じで、品質は同等に優れます。
- ・蛋白質含有率は「フクユタカ」と同等に高く、豆腐加工に適しています。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | フクユタカA1号 | フクユタカ | サチユタカ |
|------------|----------|-------|-------|
| 百粒重 | 30.7 | 28.9 | 32.4 |
| 外観品質 | 上下 | 上下 | 上下 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 44.7 | 44.7 | 46.8 |
| 粗脂肪含有率(%) | 19.4 | 19.4 | 18.2 |
| 全糖含有率(%) | 21.9 | 21.7 | 21.9 |

注) 平成23～25年産の平均値(7月上旬播種)。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

・豆腐加工適性

| 項目 | フクユタカA1号 | フクユタカ |
|------------------------------|----------|-------|
| 豆腐の硬さ(九沖農研)、平成23年産 | | |
| 0.25%にがり(g/cm ²) | 66.7 | 68.9 |
| 0.3%GDL(g/cm ²) | 104.4 | 87.0 |
| 官能評価(A社)、平成23年産 | | |
| 外観 5(良い) - 1(悪い) | 3.0 | 3.1 |
| 甘味 5(良い) - 1(悪い) | 3.2 | 3.3 |
| こく味 5(良い) - 1(悪い) | 3.4 | 3.1 |
| 不快味 5(良い) - 1(悪い) | 2.7 | 2.7 |
| 食感 5(良い) - 1(悪い) | 3.0 | 3.1 |
| おいしさ 5(良い) - 1(悪い) | 3.3 | 2.9 |
| 官能評価(A社)、平成24年産 | | |
| 外観 5(良い) - 1(悪い) | 2.9 | — |
| 甘味 5(良い) - 1(悪い) | 3.0 | — |
| こく味 5(良い) - 1(悪い) | 3.2 | — |
| 不快味 5(良い) - 1(悪い) | 2.8 | — |
| 食感 5(良い) - 1(悪い) | 2.6 | — |
| おいしさ 5(良い) - 1(悪い) | 3.1 | — |

注) 原料はいずれも作物研産。官能評価は福岡県産フクユタカを3.0として評価。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所

- ・成熟後の莢がはじけにくいので自然裂莢や収穫ロスが少なくなり、実質収量の向上が期待できます。
- ・その他の栽培特性は「フクユタカ」とほぼ同じなので、栽培技術を変更することなく導入することができます。

短所

- ・「フクユタカ」と同様にダイズシストセンチュウには弱いです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | フクユタカA1号 | フクユタカ | サチユタカ |
|--------------|----------|-------|-------|
| 収量 (kg/10a) | 338 | 339 | 340 |
| 早晚性 | 晩生 | 晩生 | 中生の晩 |
| コンバイン収穫適性 | | | |
| 裂莢の難易 | 難 | 中 | 易 |
| 最下着莢節位高 | 高 | 高 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 | 強 |
| 病虫害抵抗性 | | | |
| ダイズモザイクウイルス | AB抵抗性 | AB抵抗性 | AB抵抗性 |
| ラッカセイおい化ウイルス | 強 | 強 | 弱 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 | 弱 |

注) 収量は平成23～25年産の平均値（7月中旬播種）。

3 栽培地域（平成26年産）

－ ha

4 栽培上の留意点

- ・難裂莢性を備えていますが、成熟期後の長期間の圃場放置は品質低下をもたらすので、適期収穫に努める必要があります。
- ・その他の栽培上の注意は「フクユタカ」に準じます。

育成場所：作物研究所（平成25年育成）
問い合わせ先：作物研究所・畑作物研究領域・大豆育種研究分野
tel 029-838-8503、fax 029-838-8853

ほうえん 「エンレイ」より多収性の中生種、ダイズモザイク病に抵抗性で褐斑粒の発生が少ない品種です。豆腐加工に好適です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所： エンレイ並に豆腐加工に適しています。

短所： 蒸煮大豆がやや硬く、味噌・煮豆加工適性は高くありません。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | ほうえん | エンレイ |
|---------|------------|------------|
| 粒大(百粒重) | 大の小(30.9g) | 大の小(30.5g) |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含量 | 中(40.6%) | 高(44.5%) |
| 粗脂肪含量 | 中(20.3%) | 中(18.9%) |
| 全糖含量 | —(21.9%) | —(20.8%) |

注) 平成4～8年の平均値(長野県野菜花き試験場)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐

| 品種名 | 豆乳 固形分 (%) | 固形分 抽出率 (%) | 豆乳 蛋白質 (%) | 豆乳 粘度 (mPa・s) | 豆腐破断強度(g/cm ²) | | |
|------|------------------|-------------------|------------------|---------------------|----------------------------|------|------|
| | | | | | GDL | 硫酸Ca | 塩化Mg |
| ほうえん | 81.3 | 9.74 | 4.60 | 17.7 | 99 | 96 | 79 |
| エンレイ | 80.6 | 9.80 | 4.90 | 32.5 | 106 | 111 | 79 |
| ホウレイ | 84.2 | 9.61 | 4.53 | 20.9 | 99 | 105 | 83 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：ダイズモザイク病抵抗性が「強」で、褐斑粒の発生が少ない品種です。

倒伏が少なく、栽培が容易です。

短所：ダイズシストセンチュウの抵抗性が「弱」です。

裂莢しやすいため、ほ場に長く放置すると収量損失が生じます。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | ほうえん | エンレイ |
|-------------|------|------|
| 収量(kg/10a) | 339 | 300 |
| 早晩性 | 中 | 中 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 易 | 中 |
| 倒伏抵抗性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位高 | 16cm | 16cm |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 強 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |
| 立枯性病害(黒根腐) | 中 | — |
| 紫斑病 | やや強 | やや強 |

注) 収量は平成4～8年の平均値、最下着莢節位高は平成5～8年の平均値 (長野県野菜花き試験場)

3 栽培地域 (平成23年産)

— ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。
- ・晩播栽培では㎡当たり20株の栽培密度を確保する必要があります。
- ・裂莢しやすいので、成熟後は速やかに収穫して下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場 (平成9年育成)
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel 0263-52-1148 fax 0263-54-4508

ミヤギシロメ 大粒白目で良質多収品種です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・大粒白目で百粒重が40g程度あります。
- ・種皮色が黄白で外観品質が優れています。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | ミヤギシロメ | タンレイ(比較) |
|------------|--------|----------|
| 粒大 | 大 | 大の小 |
| 百粒重(g) | 39.9 | 32.7 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 種皮色 | 黄白 | 黄 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 40.3 | 41.9 |
| 粗脂肪含有率(%) | 19.7 | 20.3 |

(3) 主な用途における加工適性試験成績

| 項 目 | ミヤギシロメ | タンレイ(比較) |
|----------|--------|----------|
| 豆乳抽出率(%) | 86.5 | 86.9 |
| 溶出固形分(%) | 0.43 | 0.42 |
| 色調 Y | 66.27 | 63.43 |
| x | 0.332 | 0.336 |
| y | 0.345 | 0.349 |
| *官能検査 色 | 4.5 | 2.5 |
| かたさ | 3.1 | 2.8 |
| 味 | 4.0 | 3.2 |
| 総合 | ◎ | ○ |

宮城県農業センターにおける豆腐加工適性試験成績

*官能検査基準 1・・・不良 2・・・やや不良 3・・・普通 4・・・やや良 5・・・良

注)大豆の水分換算を行った後、10倍加水の豆乳を作成し、凝固剤はCaSO₄をミヤギシロメに0.3%、タンレイに0.5%添加した。

**ミヤギシロメは色調が良好で、きな粉・菓子類などへの加工適性が高い。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- 長所 ・生育が旺盛で節数が確保しやすく多収です。
- 短所 ・晩生です。
- ・ダイズシストセンチュウに弱いです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | ミヤギシロメ | タンレイ(比較) |
|-------------|--------|----------|
| 収量(kg/10a) | 357 | 311 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 最下着莢節位高(cm) | 17.9 | 13.3 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ダイズモザイクウイルス | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |
| 紫斑病 | 強 | 中 |
| 立枯性病害 | 強 | 強 |

注) 収量は平成6～11年の平均値, 最下着莢高は平成8～11年の平均値

3 栽培地域 (平成23年産)

岩手県 117ha 宮城県 3,589ha

4 栽培上の留意点

- ・播種適期より早く播種すると蔓化・倒伏しやすいです。
- ・ダイズシストセンチュウ・立枯性病害に弱いので, 発生地域での作付けを避けるとともに, 適切な輪作を行って下さい。

育成場所：宮城県農業試験場 (昭和36年育成)
問い合わせ先：宮城県古川農業試験場水田利用部
tel 022-383-8111 fax 022-383-9907

むらゆたか 豆腐加工適性に優れた多収良質品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

「フクユタカ」に放射線を照射して突然変異を誘発することにより白目とした良質多収品種です。「フクユタカ」と同様に高タンパクで豆腐は白く食味も良好です。白目なので煮豆原料としても利用可能です。

(2) 品質に関するデータ(平成11～14年の平均 育成地7月播種)

| 項 目 | むらゆたか | フクユタカ |
|------------|-------|-------|
| 粒大 | 中の大 | 中の大 |
| 百粒重(g) | 26.5 | 26.8 |
| へその色 | 黄 | 淡褐 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 41.5 | 43.5 |
| 粗脂肪含有率(%) | 20.9 | 20.2 |

注) 成分組成については平成9年九州農業試験場産の収穫物を分析。
タンパク質と脂質はそれぞれケルダール、ソックスレー分析法による。
タンパク質含有率は子実の窒素含有率に6.25を乗じて算出。

(3) 九州農業試験場における豆腐加工適性試験成績

| 項 目 | むらゆたか | トヨシロメ |
|----------------------------|-------|-------|
| 吸水率(%) | 114.1 | 137.5 |
| 豆乳収量(g) | 262.6 | 256.4 |
| 豆腐破断強度(g/cm ²) | 88.3 | 89.0 |

注) 平成9年九州農業試験場産を使用。

6倍加水の豆乳(原料50g)を作成し、凝固剤にはGDL0.4%を使用。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

九州地方では最も多収の良質品種であり、草姿良く倒伏にも強いので密植栽培にも適応できます。しかし、早播きの場合の耐倒伏性は「中」程度となります。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | むらゆたか | フクユタカ |
|-------------|-------|-------|
| 収量*(kg/10a) | 286 | 287 |
| 早晚性 | 晩の早 | 晩の早 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢高 | 中 | 中 |
| 病害発生程度 | | |
| ウイルス病 | 無 | 無 |
| 葉焼病 | 無 | 無 |

*平成11～14年度佐賀県奨励品種決定調査結果。

他は、昭和62年～平成元年度の試験成績に基づく。

3 栽培地域（平成23年産）

福岡県 16ha 佐賀県 1,100ha 熊本県 18ha 大分県 269ha

4 栽培上の留意点

慣行より早播きの場合は、栽植密度を低く押さえたり摘心するなどして倒伏を押さえ、着莢の低下を押さえる必要があります。また、肥沃な水田転換畑での早播きは無施肥でも栽培できます。ネコブセンチュウには弱いので、同じ畑での連作、水田転換畑においても3年以上の連作は避けて下さい。子実の白目特性を維持するため、種子の更新に心がけて下さい。

| |
|--|
| 育成場所：佐賀県農業試験研究センター（平成2年育成） 問い合わせ先：佐賀県農業試験場 水稻研究室 tel 0952-45-2141 fax 0952-45-8801 |
|--|

ユウヅル 白目極大粒で「つるの子」銘柄の基幹品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：極大粒で外観品質に優れ、糖含有率が高く食味が良好です。煮豆・惣菜・製菓原料として定評があります。豆腐は柔らかですが甘味があります。

短所：裂皮が発生しやすいです。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | ユウヅル (北海道産) | ツルムスメ (比較・北海道産) | トヨムスメ (比較・北海道産) |
|------------|----------------|--------------------|--------------------|
| 百粒重(g) | 46.2 | 45.5 | 39.4 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 40.5 | 40.0 | 43.1 |
| 粗脂肪含有率(%) | 20.1 | 21.7 | 18.6 |
| 全糖含有率(%) | 23.2 | 21.7 | 23.0 |
| シヨ糖含有率(%) | 8.3 | 6.3 | 8.6 |
| 灰分(%) | 5.5 | 5.5 | 5.2 |
| 溶出固形分(%) | 0.7 | 1.5 | 0.9 |
| 浸漬大豆重量増加比 | 2.32 | 2.35 | 2.23 |
| 種皮率(%) | 5.3 | 6.0 | 5.6 |

注) 分析：日本食品分析センター（平成11～13年産の3年平均値）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

| 項目 | スズマル | トヨコマチ | トヨムスメ |
|------------|------|-------|-------|
| 蒸煮大豆重量増加比 | 2.05 | 2.04 | 1.99 |
| 蒸煮大豆の硬さ(g) | 682 | 627 | 687 |

注) 分析：中央味噌研究所（平成11～13年産の3年平均値）。

煮豆（埼玉県、F社）

| 項目 | ユウヅル | トヨムスメ |
|------|------|-------|
| 色沢 | 2.88 | 3.50 |
| 光沢 | 3.13 | 3.25 |
| 香り | 2.75 | 3.00 |
| 舌ざわり | 3.13 | 3.75 |
| 皮の硬度 | 2.88 | 3.00 |
| 風味 | 2.75 | 3.00 |
| 総合 | 3.00 | 3.25 |

豆腐（埼玉県、A社）

| 製品評価 | ユウヅル | トヨムスメ |
|------|------|-------|
| 外観 | 4 | 3 |
| 香り | 4 | 5 |
| 甘み | 4 | 3 |
| 硬さ | 2 | 3 |
| 舌ざわり | 3 | 3 |
| 弾力性 | 2 | 3 |
| 総合 | 3 | 4 |

注) 原料は平成9年中央農試産、製品評価は1悪い～5良い、皮の硬度は1軟～5硬。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

成熟期は「ツルムスメ」より遅い晩生で、低温年には減収しやすいです。コンバイン収穫適性は、最下着莢位置は高いですが、倒伏しやすく裂莢しやすいことから劣ります。

病害虫抵抗性ではセンチウ抵抗性、わい化病抵抗性は「弱」、茎疫病抵抗性は一部のレースを除き「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | ユウヅル | ツルムスメ | トヨムスメ |
|-------------|----------|---------|---------|
| 収量(kg/10a) | 317 | 332 | 404 |
| 早晩性(成熟期月・日) | 晩(10.18) | 中(9.28) | 中(10.1) |
| コンバイン収穫適性 | | | |
| 裂莢性 | 易 | 中 | 易 |
| 耐倒伏性 | 弱(3.0) | 強(0.9) | 強(1.9) |
| 最下着莢位置(cm) | 17.9 | 16.0 | 15.1 |
| 病害虫抵抗性 | | | |
| わい化病 | 弱 | やや強 | 弱 |
| ダイズシストセンチウ | 弱 | 弱 | 強 |
| べと病 | (未検定) | 強 | 弱 |
| 茎疫病 | 強/弱 | 弱/弱 | 強/強 |

注) 数値は平成10～14年の5カ年平均

耐倒伏性のかっこ内は倒伏程度：0(無)～4(甚)

茎疫病はレース群Ⅰ/レース群Ⅱ

3 栽培地域（平成23年産）

北海道 222ha

4 栽培上の留意点

ダイズシストセンチウに弱いので発生ほ場への作付けは避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。

わい化病に弱いのでアブラムシ防除を徹底して下さい。

茎疫病に弱いので発生ほ場や排水不良なほ場への作付けは避けて下さい。

育成場所：北海道立中央農業試験場（昭和46年育成）
問い合わせ先：道総研 中央農業試験場作物開発部作物G
tel 0123-89-2284 fax 0123-89-2060

ユキシズカ 早熟でセンチウ抵抗性の納豆向き小粒品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

粒の形は球で、裂皮の発生は少なく、大きさは「スズマル」よりやや小さい。蛋白、脂肪及び遊離型全糖含量は「スズマル」と大差なく、納豆の加工適性は「スズマル」並に優れています。

(2) 品質に関するデータ

| 品 種 | 種皮 の色 | へそ の色 | 粒大 | 百粒重 (g) | 蛋白質 (%) | 脂肪 (%) | 遊離型全糖 (%) |
|-------|----------|----------|----|------------|------------|-----------|--------------|
| ユキシズカ | 黄 | 黄 | 小 | 13.2 | 40.2 | 19.2 | 9.0 |
| スズマル | 黄 | 黄 | 小 | 14.9 | 41.6 | 18.9 | 9.4 |
| スズヒメ | 黄 | 黄 | 小 | 14.9 | 40.8 | 19.5 | 9.3 |

(十勝農試における平成11～13年の平均)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

納豆（茨城県、T社）

| 納豆試作試験 | | |
|---------|-------------------|------|
| | ユキシズカ | スズマル |
| 煮豆硬度(g) | 164 | 172 |
| 納豆硬度(g) | 89 | 100 |
| 軟化率(%) | 46 | 43 |
| pH | 7.2 | 7.2 |
| 菌の被り | 3 | 3 |
| 外観 | 3 | 3 |
| 糸引き | 4 | 4 |
| 香り、味 | 3 | 3 |
| 硬さ | 3 | 3 |
| 日持ち評価 | 問題無し | 問題無し |
| 官能評価 | 3：普通、4：やや良い | |
| | (原料大豆は平成11年十勝農試産) | |

納豆（茨城県、K社）

| 納豆試作試験 | | |
|-------------|-------------------|------|
| | ユキシズカ | スズマル |
| 硬さ(g) | 99 | 125 |
| アンモニア臭(mg%) | 74 | 70 |
| 粘度(cP) | 40 | 47 |
| 官能評価 | | |
| 菌の被り | ○ | ○ |
| 色 | ○ | ○ |
| 糸引き | ○ | ○ |
| 匂い | ○ | ○ |
| 味 | ○ | ○ |
| 硬さ | ○ | ○ |
| 官能評価 | ○：良い | |
| | (原料大豆は平成11年中央農試産) | |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

成熟期は「スズマル」より早く、子実収量は同品種並からやや多収です。倒伏抵抗性は「スズマル」より強いですが、最下着莢位置は同品種より低いです。耐冷性は「スズマル」より優り、センチュウ抵抗性は同品種の弱に対して「強」で、わい化病抵抗性は「スズマル」と同じ「中」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| | ユキシズカ | スズマル |
|--------------------|------------|----------|
| 収量 (kg/10a) | 361 | 364 |
| 早晩性(成熟期) | 中の早(9月30日) | 中(10月6日) |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 耐裂莢性 | 中 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 着莢位置 | 中 | 高 |
| 低温抵抗性(開花期/生育期) | やや強/中 | やや強/弱 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズシストセンチュウ抵抗性 | 強 | 弱 |
| ダイズわい化病抵抗性 | 中 | 中 |
| ダイズ茎疫病抵抗性(レース群Ⅱ/Ⅳ) | 強/強 | 強/弱 |
| 裂皮の難易 | 難 | 難 |

(収量と成熟期は平成11～13年の3カ年平均)

3 栽培地域 (平成23年産)

北海道 2,854ha

4 栽培上の留意点

わい化病抵抗性は中なので適切な防除に努めて下さい。耐倒伏性が強く最下着莢節位高がやや低いので、土壌条件等を考慮して密植栽培に努めましょう。

育成場所：北海道立十勝農業試験場 (平成14年育成)
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

ゆきぴりか イソフラボン含量が「トヨコマチ」の1.2～1.5倍程度高く、外観品質に優れた品種。

1 品質特性

- ・子実の大きさは「トヨコマチ」並の白目中粒です。外観品質に優れ、低温によるへそ及びへそ周辺着色粒の発生は少ないです。
- ・粗蛋白含有率は「トヨコマチ」並で、遊離型全糖含有率は「トヨコマチ」よりやや低いです。
- ・イソフラボン含量が「トヨコマチ」より1.2～1.5倍程度高いです。
- ・豆乳、味噌、煮豆、納豆に適します。

| 品 種 名 | 百粒重 (g) | 裂皮 程度 | 品質 | 粗蛋白 (%) | 遊離型 全糖(%) | 総イソフラボン 含量(mg/100g) | 加工適性 | | | | |
|-------|------------|----------|----|------------|--------------|------------------------|------|----|----|----|----|
| | | | | | | | 煮豆 | 豆腐 | 味噌 | 煮豆 | 納豆 |
| ゆきぴりか | 33.6 | 0.0 | 2中 | 44.3 | 10.7 | 534 | 適 | 可 | 適 | 適 | 適 |
| トヨコマチ | 34.8 | 0.4 | 3中 | 43.9 | 11.2 | 340 | 適 | 可 | 適 | 適 | 適 |

注1) 平成15～17年 育成地の調査に基づく

2) 裂皮程度：無:0、微:0.5、少:1.0、中:2.0、多:3.0、甚:4.0として調査

2 農業特性

- ・成熟期は「トヨコマチ」並のやや早で、子実収量は同品種並です。
- ・低温抵抗性及びシストセンチュウ抵抗性はいずれも「強」です。
- ・主茎長は「トヨコマチ」より長く、最下着莢位置は高いですが、裂莢性は「易」であるため、コンバイン収穫適性は同品種よりやや劣ります。

| 品 種 名 | 成熟期 (月日) | 主茎長 (cm) | 主茎 節数 | 分枝数 (本/株) | 倒伏 程度 | 稔実莢数 (莢/株) | 子実重 (kg/a) | 対トヨコマチ 比(%) |
|-------|-------------|-------------|----------|--------------|----------|---------------|---------------|----------------|
| ゆきぴりか | 9.26 | 70 | 11.0 | 3.8 | 0.8 | 64.4 | 31.7 | 101 |
| トヨコマチ | 9.27 | 57 | 10.5 | 5.4 | 0.8 | 62.4 | 31.4 | 100 |

注1) 平成15～17年 育成地の調査に基づく

2) 倒伏程度：無:0、微:0.5、少:1.0、中:2.0、多:3.0、甚:4.0として調査

生態的特性

| 品 種 名 | 裂莢の 難易 | 最下着莢 節位高 | 障害抵抗性 | | | |
|-------|-----------|-------------|-------|-----------------|-------------|--------------|
| | | | 低温 | 着色 (へそ/へそ周辺) | ダイズ わい化病 | シスト センチュウ |
| ゆめぴりか | 易 | 高 | 強 | 中/強 | 弱 | 強 |
| トヨコマチ | 易 | 高 | やや強 | 弱/強 | 弱 | 強 |

注) 平成15～17年 育成地の調査に基づく

3 栽培地域 (平成23年産)

北海道 114ha

4 栽培上の留意点

・主莖長が長く倒伏することがあり、密植による増収効果も高くないため、標準密度で栽培して下さい。また、ダイズわい化病抵抗性が弱いため、適切な防除が必要です。

育成場所：北海道立十勝農業試験場（平成18年育成）
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

ユキホマレ 早熟でコンバイン収穫向き白目中粒の「とよまさり」銘柄品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

加工適性上の特徴は”とよまさり”銘柄に属する「トヨコマチ」等に類似しています。外観品質は「トヨコマチ」並で、開花～着莢期の低温により発生するへそ周辺の褐変が少ないために安定しています。蛋白と脂肪含量は「トヨコマチ」同様に中と低で、遊離型全糖含量は同品種並みに高いです。煮豆、納豆、味噌に適します。

(2) 品質に関するデータ

| 品 種 | 種皮 の色 | へそ の色 | 粒大 | 百粒重 (g) | 蛋白質 (%) | 脂肪 (%) | 遊離型全糖 (%) |
|-------|----------|----------|-----|------------|------------|-----------|--------------|
| ユキホマレ | 黄白 | 黄 | 中の大 | 36.2 | 41.0 | 20.4 | 10.1 |
| トヨコマチ | 黄白 | 黄 | 中の大 | 37.2 | 42.6 | 19.4 | 10.1 |
| カリユタカ | 黄白 | 黄 | 中の大 | 34.1 | 41.6 | 19.9 | 9.9 |
| トヨホマレ | 黄白 | 黄 | 中の大 | 35.0 | 40.3 | 20.2 | 10.4 |
| トヨムスメ | 黄白 | 黄 | 大の小 | 38.9 | 42.3 | 19.4 | 10.3 |

(十勝農試における平成10～12年の平均)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

煮豆 (埼玉県、K社)

| 官能評価 | ユキホマレ | トヨコマチ |
|------|-------|-------|
| 色沢 | 3 | 3 |
| 光沢 | 4 | 4 |
| 香り | 4 | 3 |
| 舌触り | 4 | 4 |
| 味 | 4 | 3 |
| 皮の硬度 | 3 | 3 |
| 風味 | 4 | 3 |
| 総合 | 4 | 3~4 |

トヨムスメを基準 (3) に評価
(原料大豆は平成11年十勝農試産)

納豆 (秋田県、Y社)

| 官能評価 | 粒 | ひきわり |
|----------------|-----|------|
| 納豆の種類 | | |
| 硬さ(硬い+~柔らか+++) | +++ | +++ |
| 色(濃い+~薄い+++) | ++ | ++ |
| 納豆臭(強い+~弱い+++) | ++ | + |
| 味(悪い+~良い+++) | +++ | +++ |
| 総合(悪い1~良い5) | 5 | 4 |

評価：硬さ、味ともに良好で評価が高い
(原料大豆は平成11年十勝農試産)

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

白目品種のなかでは成熟期が最も早く、茎水分の低下も速く、かつ耐倒伏性が強く難裂莢性であることからコンバイン収穫に適した品種です。また、耐冷性が強く、開花～着莢期の低温により発生するへそ周辺の褐変が少ないため、収量的にも外観品質的にも安定しています。

病害虫抵抗性ではセンチウ抵抗性が「強」、べと病抵抗性が「中」で、また茎疫病の複数レースに対しても抵抗性です。しかし、わい化病抵抗性は「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| | ユキホマレ | トヨコマチ |
|--------------------|------------|------------|
| 収量 (kg/10a) | 351 | 350 |
| 早晩性(成熟期) | 中の早(9月22日) | 中の早(9月28日) |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 耐裂莢性 | 難 | 易 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 着莢位置 | 中 | 高 |
| 低温抵抗性 | 強 | 強 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズシストセンチウ抵抗性 | 強 | 強 |
| ダイズわい化病抵抗性 | 弱 | 弱 |
| ダイズ茎疫病抵抗性(レース群Ⅱ/Ⅳ) | 強/強 | 強/弱 |
| ダイズべと病 | 難 | 弱 |

(収量と成熟期は平成10～12年の3カ年平均)

3 栽培地域 (平成23年産)

北海道 10,267ha 岩手県 30ha

4 栽培上の留意点

わい化病に弱いので防除を徹底して下さい。早熟なので収穫期に達した後は雨害による品質低下を避けるため速やかに収穫して下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場（平成13年育成）
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

ユキホマレR 「ユキホマレ」にダイズシストセンチュウレース1抵抗性を導入したセンチュウ抵抗性“極強”の品種。

1 特性の概要

- ・ダイズシストセンチュウレース1および3抵抗性です。
- ・農業特性は「ユキホマレ」とほぼ同等です。
- ・煮豆、納豆、豆乳、味噌の加工適性は“適”、豆腐の加工適性は“可”で、いずれも「ユキホマレ」と同じです。

2 生育特性（十勝農業試験場、平成19～21年）

| 品種名 | 開花 | 成熟 | 倒伏 | 主茎 | 最下着莢節 | 子実 | 標準比 |
|--------|------|------|-----|------|-------|----------|-----|
| | 期 | 期 | 程度 | 長 | 位高 | 重 | |
| | (月日) | (月日) | | (cm) | (cm) | (kg/10a) | (%) |
| ユキホマレR | 7.22 | 9.26 | 0.0 | 55 | 12.5 | 33.2 | 98 |
| ユキホマレ | 7.22 | 9.26 | 0.0 | 57 | 13.3 | 33.9 | 100 |

注) 倒伏程度は、無(0)～甚(4)の評価。

3 品質特性（十勝農業試験場、平成19～21年）

| 系統・ 品種名 | 粒形 | 品質 | 百粒重(g) | 子実成分(%) | | |
|------------|----|----|--------|---------|------|------|
| | | | | 蛋白 | 脂肪 | 全糖 |
| ユキホマレR | 球 | 上 | 34.4 | 43.5 | 18.6 | 22.6 |
| ユキホマレ | 球 | 上 | 36.0 | 42.7 | 18.1 | 23.5 |

4 障害抵抗性、コンバイン収穫適性及び加工適性の評価

| 形 質 | | ユキホマレR | ユキホマレ | トヨコマチ | トヨムスメ |
|-------|-------------|--------|-------|---------|-------|
| 障害抵抗性 | シストセンチュウ | 極強 | 強 | 強 | 強 |
| | 低温(開花期/生育期) | やや強/強 | やや強/強 | やや強/やや強 | 中/中 |
| | 低温着色(臍/臍周辺) | 弱/強 | 弱/強 | 弱/強 | 弱/弱 |
| | わい化病 | 弱 | 弱 | 弱 | 弱 |
| コンバイン | 裂莢の難易 | 難 | 難 | 易 | 易 |
| 収穫特性 | 最下着莢節位高 | 中 | 中 | 高 | 中 |
| 加工適性 | 煮豆 | 適 | 適 | 適 | 適 |
| | 豆腐 | 可 | 可 | 可 | 適 |
| | 納豆 | 適 | 適 | 適 | 適 |
| | 豆乳 | 適 | 適 | 適 | 適 |
| | 味噌 | 適 | 適 | 適 | 適 |

5 栽培地域（平成23年産）

— ha

育成場所：道総研 十勝農業試験場（平成21年育成）
 問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
 tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680

ゆめのつる 裂皮粒の発生が少なく外観品質に優れ、ダイズシストセンチュウ抵抗性が”強”の品種です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・加工適性は「ユウヅル」と同程度で、煮豆等の加工に適しています。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | ゆめのつる (北海道産) | ユウヅル (北海道産) |
|------------|-----------------|----------------|
| 百粒重(g) | 50.6 | 49.1 |
| 裂皮粒率(%) | 14.5 | 54.1 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 43.3 | 43.9 |
| 全糖含有率(%) | 23.3 | 23.4 |
| ショ糖含有率(%) | 8.3 | 9.1 |
| 色調 L* | 71 | 70.3 |
| a* | 3 | 2.8 |
| b* | 29 | 25.8 |

(3) 主な用途における加工適性試験成績

| 業者名 | 製品 | 標準品種 | 不良率 | 色沢 | 光沢 | 香り | 舌触り | 硬さ | 皮残り | 味 | 風味 | 総合 |
|-----|----|------|-----|-----|-----|------|-----|------|------|-----|----|----|
| A | イ | ユウヅル | □ | □ | □ | □ | ○ | — | □ | □ | □ | □ |
| B | イ | ユウヅル | ○ | ○ | ○ | ○ | □ | — | ○ | □ | □ | ○ |
| C | ロ | ユウヅル | ○ | 0.1 | 0.4 | 0.1 | 0.1 | ▲0.1 | ▲0.1 | 0.3 | — | ○ |
| D | イ | ユウヅル | ○ | △ | □ | □ | □ | — | □ | △ | □ | □ |
| C | ロ | ユウヅル | ○ | 0.4 | 0.3 | ▲0.1 | 0.1 | ▲0.1 | 0 | 0.1 | — | ○ |
| E | ハ | ユウヅル | ○ | □ | □ | □ | □ | — | □ | □ | □ | □ |
| D | イ | ユウヅル | ○ | □ | □ | □ | □ | — | □ | □ | □ | □ |
| B | イ | ユウヅル | □ | □ | □ | ○ | □ | — | ○ | □ | △ | □ |

注1) 評価は標準品種に対する相対評価または各メーカー独自の絶対評価を標準品種と比較した差。

注2) 評価 ◎: 優る(標準品種を3とした5段階評価で5点または絶対評価において標準品種と2点差で優れる)、○やや優る(同4点または1点差)、□: 同等(同3点又は0点差)、△: やや劣る(2点又は1点差で劣る)、×: 劣る(1点又は2点差で劣る)、—: 評価記載無し。

注3) 製品 イ: 具なし、ロ: 昆布入り、ハ: 昆布・野菜入り

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- 長所：・ユウヅルより多収で、裂皮が少なく外観品質が優れます。
 ・ダイズシストセンチュウ（レース3）に抵抗性を有します。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 形 質 | | ゆめのつる | ユウヅル | ツルムスメ | トヨムスメ |
|-------|----------------------------------|---------|---------|---------|---------|
| 障害抵抗性 | ダイズシストセンチュウ (レース3抵抗性/レース1抵抗性) | 強 (R/S) | 弱 (S/S) | 弱 (S/S) | 強 (R/S) |
| | わい化病 | やや強 | 弱 | やや強 | 弱 |
| | 耐湿性 | 中 | 中 | 中 | 中 |
| | 茎疫病圃場抵抗性 | 強 | 中 | 強 | 強 |
| | コンバイン | 裂莢の難易 | 易 | 易 | 中 |
| 収穫特性 | 最下着莢節位高 | 高 | 高 | 中 | 中 |
| 加工適性 | 煮豆 | 適 | 適 | — | — |
| | 豆腐 | 可 | 可 | 可 | 適 |
| | 納豆 | 適 | 適 | — | — |

※1. 調査地：北海道道立総合研究機構 中央農業試験場（平成20～22年）

2. ダイズシストセンチュウ抵抗性のRは各レースに抵抗性を、Sは感受性を示す。

3 栽培地域（平成23年産）

— ha

4 栽培上の留意点

- ・レース3抵抗性品種にシストが着生するような圃場では作付を避ける。

育成場所：北海道道立中央農業試験場（平成23年育成）
 問い合わせ先：道総研 中央農業試験場 作物開発部 作物G
 tel 0123-89-2284 fax 0123-89-2060

ゆめみのり 人体に対する3つの主要なアレルギーのうち、2つが欠失した低アレルギー品種です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所

- ・人体に対する3つの主要なアレルギー（7Sグロブリン α サブユニット、Gly m Bd 28K、Gly m Bd 30K）のうち、7Sグロブリン α サブユニットとGly m Bd 28Kの2つが欠失しています。そのため、低アレルギー食品（煮豆、味噌、納豆等）の製造に適しています。
- ・蛋白質組成のうち、11 Sグロブリンの含有量が高く、人体の必須アミノ酸である含硫アミノ酸（メチオニン、シスチン）の含有量が普通大豆より約2割高いです。

短所

- ・通常の方法では豆腐製造が困難です。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | ゆめみのり | タチユタカ(比較) |
|-------------------------|-------|-----------|
| 粒大 | 中の小 | 中 |
| 百粒重(g) | 22.7 | 24.7 |
| へその色 | 黄 | 黄 |
| 裂皮の難易 | 中 | 難 |
| 成分組成 | | |
| 粗蛋白質含有率(%) | 45.7 | 41.8 |
| 粗脂肪含有率(%) | 18.8 | 21.5 |
| 含硫アミノ酸含有率(mg/g蛋白質) | | |
| シスチン | 19 | 17 |
| メチオニン | 17 | 14 |
| 蛋白質サブユニット組成 | | |
| 7Sグロブリン α サブユニット | 無 | 有 |
| " α' " | 無 | 有 |
| Gly m Bd 28K | 無 | 無 |

(3) 主な用途における加工適性試験成績

- ・普通大豆と子実成分特性が異なるために、加工上の対処が必要です。
- ・低アレルギー性を活かし、納豆、煮豆、味噌などの加工食品の製造が計画されています。それらの製造法の一部については、特許が関係しています。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：

- ・ダイズモザイク病（A, B, C, D の各系統）に抵抗性です。
- ・莢の付く位置が高く倒れにくいので、コンバイン収穫に適しています。

短所：

- ・ダイズシストセンチュウに弱いです。
- ・「タチユタカ」に比べてやや低収です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項目 | ゆめみのり | タチユタカ(比較) |
|-------------|-------|-----------|
| 収量(kg/10a) | 287 | 314 |
| 早晩性 | 中生の晩 | 中生の早 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | 中 | 難 |
| 耐倒伏性 | 強 | 強 |
| 最下着莢節位高 | やや高 | やや高 |
| 病害虫抵抗性 | | |
| ダイズモザイク病 | 強 | 強 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 |

3 栽培地域（平成23年産）

－ ha

4 栽培上の留意点

- ・特殊な子実成分組成を有しているため、基本的に実需者との契約栽培に基づいた作付けとなります。
- ・品質特性を維持するために、本品種単一の集団栽培を行うとともに、収穫・調整時に特段の注意を払い、他品種との混種、自然交雑を厳密に避ける必要があります。
- ・ダイズシストセンチュウに対する抵抗性がないので、発生地帯での作付けは避けるとともに、適切な輪作を行って下さい。

育成場所：東北農業研究センター（平成13年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170

リュウホウ 豆腐、煮豆の加工適性が高く、機械化収穫に適しています。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・白目で百粒重が30g以上あります。
- ・豆腐や煮豆の加工適性に優れています。

(2) 品質に関するデータ

| 項 目 | リュウホウ (秋田県産) | フクユタカ (福岡県産) |
|------------|-----------------|-----------------|
| 百粒重(g) | 32.7 | 33.8 |
| へその色 | 黄 | 淡褐 |
| 粗蛋白質含有率(%) | 40.7 | 44.0 |
| 粗脂肪含有率(%) | 20.0 | 20.8 |
| 全糖含有率(%) | 22.3 | 20.0 |
| ショ糖含有率(%) | 7.2 | 6.5 |
| 灰分(%) | 5.5 | 5.3 |
| 溶出固形分(%) | 0.8 | 0.7 |
| 浸漬大豆重量増加比 | 47.29 | 42.80 |
| 種皮率(%) | 6.3 | 5.6 |
| 色調 | | |
| L | 86.4 | 86.7 |
| a | -0.1 | -0.5 |
| b | 23.7 | 25.0 |

注) 分析：日本食品分析センター（平成11～13年産の3年平均値）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

表1 豆腐加工適性試験の成績 (平成6年、A社)

| 項 目 | リュウホウ | ライデン(比較) |
|--------------------------|-------|----------|
| 豆乳抽出率(%) | 82.5 | 81.5 |
| 豆乳固形分(%) | 9.4 | 9.6 |
| 豆乳粘度(mPa・s) | 12.3 | 10.8 |
| 破断強度(g/cm ²) | 85 | 49 |

表2 蒸煮大豆特性試験の成績 (平成5年、東北農試)

| 項 目 | リュウホウ | ライデン(比較) |
|-------------|-------|----------|
| 煮くずれ、皮うき(%) | 2 | 5 |
| 硬さ(g) | 99.6 | 113.9 |
| 色調 Y(%) | 23.8 | 23.3 |
| x | 0.388 | 0.391 |
| y | 0.390 | 0.394 |

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：・倒伏しにくく、莢もはじけにくいので機械化収穫が容易です。

・ダイズシストセンチュウに抵抗性です。

短所：・東北南部で発生するダイズモザイク病（C、D系統）に対しては抵抗性はありません。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | リュウホウ | ライデン(比較) |
|-------------|-------|----------|
| 収量(kg/10a) | 304 | 300 |
| 早晚性 | 中生の晩 | 中生の早 |
| コンバイン収穫適性 | | |
| 裂莢性 | やや難 | 中 |
| 耐倒伏性 | 強 | 中 |
| 最下着莢節位高 | 中 | 中 |
| 病虫害抵抗性 | | |
| ダイズモザイクウイルス | 中 | 中 |
| ダイズシストセンチュウ | 強 | 強 |
| 紫斑病 | 中 | 弱 |
| 立枯性病害 | 中 | 中 |

3 栽培地域（平成23年産）

岩手県 1,499ha 秋田県 7,889ha 山形県 1,160ha

4 栽培上の留意点

・東北南部以南では、ダイズモザイク病の被害が発生する可能性があります。

育成場所：東北農業研究センター（平成7年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種
グループ tel 0187-75-1084 fax 0187-75-1170