

新品種候補(2019年1月作成)

育種事業課題名：いんげんまめ新品種候補「十育B84号」の概要 (212300, 692322, 692386, 722391, 512301)
 担当部署：十勝農試・研究部・小豆菜豆グループ

キーワード：いんげんまめ、金時、早生、多収、黄化病抵抗性

1. 特性一覧表

系統名：「十育B84号」 組合せ：十系B405号/十系B400号

- 特性：長所
1. 「大正金時」よりも多収である。
 2. 「大正金時」および「福良金時」よりも耐倒伏性に優れる。
 3. 「福良金時」よりも茎折れ耐性に優れる。
 4. インゲンマメ黄化病抵抗性が優れる。

短所 なし

普及見込面積：2,600 ha

調査場所 (カ所数)	育成地(十勝農試)			北見農試			普及見込み地帯 (試験場を除く現地試験9カ所)		
地帯区分 ¹⁾	地帯 I			地帯 I			地帯 I・II		
調査年次	平成27～30年			平成29～30年			平成29～30年		
項目	系統名または 品種名 十育 B84号	大正金時 (標準・対照)	福良金時 (対照)	十育 B84号	大正金時 (標準・対照)	福良金時 (対照)	十育 B84号	大正金時 (標準・対照)	福良金時 (対照)
開花期(月日)	7.14	7.14	7.14	7.14	7.13	7.14	7.17	7.17	7.18
成熟期(月日)	8.31	8.31	8.30	9.9	9.9	9.7	9.13	9.13	9.12
倒伏程度 ²⁾	1.4	1.9	2.2	0.4	1.2	1.4	1.0	1.3	1.5
葉落良否 ³⁾	2.9	3.2	2.0	3.3	3.4	2.2	2.8	3.1	2.4
茎折れ ⁴⁾	疎植区 0.0	0.5	7.6	-	-	-	-	-	-
個体率(%)	標準区 0.1	0.0	3.9	-	-	-	-	-	-
草丈(cm)	44	47	49	42	45	44	46	46	48
莢数(莢/株) ⁵⁾	17.0	18.4	18.2	21.4	23.3	21.3	15.4	14.7	14.6
一莢内粒数	3.06	2.76	2.62	-	-	-	-	-	-
子実重(kg/10a)	268	250	269	348	313	327	283	252	266
子実重対比(%)	107	100	108	111	100	104	112	100	106
百粒重(g)	67.8	64.8	78.4	72.1	67.4	82.6	76.7	74.0	88.2
屑粒率(%)	29.2	29.1	29.0	13.1	20.8	17.0	13.0	14.5	13.9
内色流れ粒率(%)	9.8	10.0	11.3	8.9	13.5	9.5	7.8	9.2	7.5

粒色	L*	27.20	28.29	28.65
	a*	22.26	20.61	20.94
子実の形	b*	5.57	5.01	5.23
		楕円体	楕円体	楕円体
抵抗性	黄化病	強	弱	弱
	炭そ病	Race 7 無	無	無
		Race 38 無	有	有
		Race 81 有	有	有

煮熟特性試験(平成27～30年 平均)					
項目	系統名 品種名	十育 B84号	大正 金時	福良 金時	福勝
(整粒率)	正常	82	67	59	34
	皮切れ小	10	18	23	33
	皮切れ大	7	13	14	20
	煮くずれ	1	2	4	13
煮熟粒色	L*	51.35	50.82	52.17	51.45
	a*	10.91	9.70	8.74	8.43
	b*	10.25	10.66	11.61	10.60

注1) 地帯区分は、「道産豆類地帯別栽培指針」

(平成6年3月 北海道農政部)による。

注2) 倒伏程度：無0、微0.5、少1、中2、多3、甚4。

注3) 葉落良否：良1、やや良2、中3、やや不良4、不良5。

注4) 茎折れ個体率(%)：疎植区11,111本/10a、標準区16,666本/10a。

注5) 莢数：現地試験は、平成29年更別村および剣淵町を除く7カ所の平均。

注1) 煮熟条件は25℃・16時間吸水後、98℃で煮熟。

注2) 煮熟時間は、平成28・30年：24分、平成27・29年：26分。

表. 製品試作試験における「十育B84号」の「大正金時」に対する評価一覧

用途	業者名	年産(平成)	色沢	光沢	香り	舌触り	味	風味	皮の硬度	皮の切れ	煮くずれ	総合	コメント	
煮豆	A社	29	○	○	○	□	△	□	△	□	□	□	原穀味が残り、やや皮が硬いが、製品使用は可能。	
	B社	27	□	□	□	○	□	□	○	-	○	○	豆の粒が製造後大きく膨らんでおり、煮くずれも少なく、弊社製品の味と似ている。	
		29	○	□	△	○	△	△	○	△	△	△	△	風味がやや弱いが、安定した粒色の濃さは優点。煮くずれが見られたが、蒸煮時間を調整することで製品使用は可能。
	C社	27	□	□	□	□	△	△	□	-	-	□	やや大味だが、原料として必要な水準を十分に満たす。	
		29	○	□	□	□	□	□	△	□	□	□	□	同一加工条件では、皮がやや硬いが、味は似ている。
	D社	27	○	□	□	○	□	□	□	-	-	○	○	硬い豆が少なく、炊きやすい。
		29	○	□	△	□	□	△	□	○	□	□	□	割れ豆が少なく、炊きやすい。
	E社	29	○	□	□	□	□	□	△	□	○	□	□	製品にした時に多少赤さが残り見た目として良い。皮がしっかりして、皮残り感があるが、製造時の煮くずれは少なく良い。製品使用は可能。
			□	□	□	□	□	□	○	△	○	□	□	水煮後の冷却時に皮が縮み、皮切れが多く見られたが、煮くずれは少なかった。製品使用は可能。
	甘納豆	G社	29	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	「大正金時」と同等で、製品使用は可能。

注) 評価は、◎：優る、○：やや優る、□：同等、△：やや劣る、×：劣る。

