

国産初！ 煮くずれせず、色鮮やか サラダやスープに適した赤いんげんまめ「十育S3号」



背景

- ・食の多様化と健康志向の高まりにより、サラダやスープ・煮込み料理において、いんげんまめの消費が増加していますが、金時類は加工後に退色してしまうため、主に輸入品が使用されています。
- ・加工メーカー等から、退色が少ない道産「赤いんげんまめ」の開発・供給が望まれています。

成果

◆農業特性（平成26～28年・全道のべ16か所の平均）

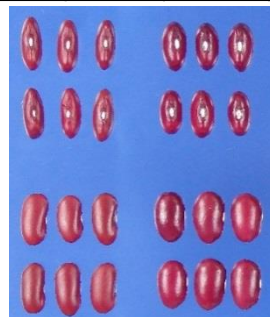
系統名 または 品種名	成熟期 (月/日)	倒伏程 度	草丈 (cm)	収量比 (%)	百粒重 (g)	病害抵抗性			
						黄化病	炭そ病(レース)		
							7	38	81
十育S3号	9/4	少～中	45	106	48.6	やや弱	○	○	○
大正金時	9/4	少～中	46	100	64.3	弱	×	○	○

◆加工適性（平成26～28年・十勝農試産の平均）

系統名 または 品種名	煮熟粒率(%)			煮熟粒色		
	正常粒	皮切れ	煮くずれ	L* (明るさ)	a* (赤色)	b* (黄色)
十育S3号	84	16	0	34.14	14.81	6.48
大正金時	71	27	2	52.28	9.46	11.94



十育S3号 大正金時



十育S3号 大正金時

成熟期や草丈などは従来の金時豆類と同じなので、生産者が栽培しやすい！



十育S3号 大正金時
(上：煮熟前、下：煮熟後)

煮熟すると、金時類は赤色が薄く退色し、種皮が破れたり煮くずれしてしまうが、「十育S3号」は煮熟後も赤色が鮮やか！



【サラダやスープ料理にぴったり！】

期待される効果

- 国内初のサラダ・スープ用赤いんげんまめ品種として普及
- サラダや煮込み料理に対して国産豆類の市場を開拓し、需要拡大を目指します。
- 菜豆類の生産拡大および生産者の輪作体系の安定へ寄与します。