

寒さに強くおいしい豆腐ができる大豆「十育258号」

背景

- 道産大豆の約7割は、大粒の複数品種で構成される『とよまさり』と呼ばれる銘柄の大豆が作付けされています。
- このうち、早生品種の「ユキホマレ」と「とよみづき」は、主に豆腐に利用されていますが、「ユキホマレ」はおいしいけれど豆腐として固まりにくく、「とよみづき」は「ユキホマレ」より倒れやすいという問題がありました。

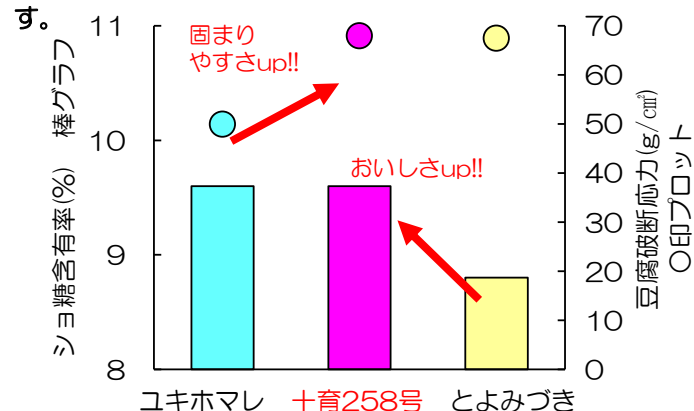
成果

おいしい豆腐が作れる道産大豆新品种「十育258号」を開発しました

★加工適性に優れる

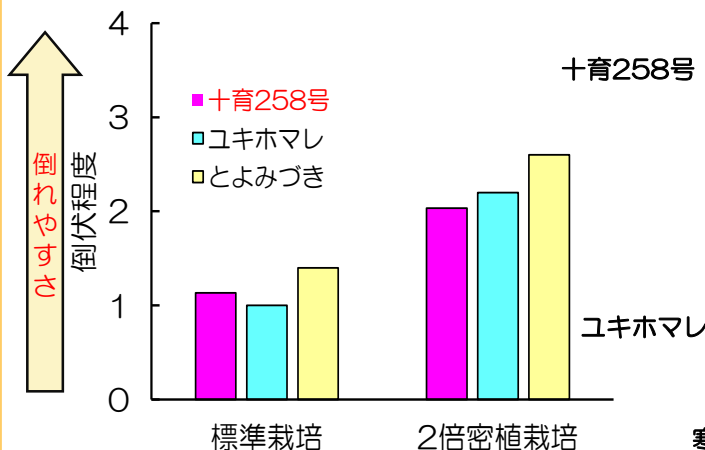
ショ糖含有率が高く、なおかつ、豆腐が良く固まります。

*一般にショ糖含有率が高いほど、甘くておいしい豆腐ができます。



★栽培しやすい

寒さに強く、倒れにくいです。



期待される効果

○栽培しやすく、おいしい豆腐が作れることから、「ユキホマレ」「とよみづき」に置き換わり5,000ha（販売額20億円相当）の普及を見込んでいます。

○北海道産大豆の豆腐需要の拡大と、安定生産への寄与が期待できます。

共同研究機関：北見・上川・中央農業試験場、とかち財団

協力機関：石狩・空知・後志・胆振・上川・留萌・十勝・網走農業改良普及センター

本成果は、“ゲノム情報を活用した農畜産物の次世代生産基盤技術の開発プロジェクト”および“農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業”により実施したものである。