

### 3) つるつる美肌の極大粒大豆新品種「中育 60 号」

(研究成果名：だいでず新品種候補「中育 60 号」)

道総研 中央農業試験場 作物開発部 作物 G (農林水産省大豆育種指定試験地)

#### 1. はじめに

大豆の“つるの子”銘柄は、北海道の極大粒大豆ブランドとして知名度が高く、小袋用途などで人気と需要があり、道南地方で特産的に栽培されている。

“つるの子”銘柄の基幹品種「ユウヅル」は、裂皮の発生が多く、外観品質が劣る年次があり、また、道南地方で被害が拡大しているダイズシストセンチュウに弱い。そのため、“つるの子”銘柄の大豆を安定供給していく上で、「ユウヅル」のこれら欠点を改良した、道南地方向け極大粒品種が求められていた。

#### 2. 育成経過

「中育 60 号」は、平成 13 年に中央農業試験場で、裂皮が少ない極大粒の「中交 0708-2 (F6)」を母とし、裂皮が少ないダイズシストセンチュウ抵抗性で大粒の「十系 885 号」を父として交配した後代から選抜された。初期の世代で、道南農業試験試験場において選抜を行うなど、道南地方向けを目標に育成された品種である。

#### 3. 特性の概要

- 1) 裂皮の発生は、「ユウヅル」より少なく、外観品質（検査等級）が優れる（表 1 および図 1）
- 2) ダイズシストセンチュウ・レース 3 に抵抗性である（表 2）。
- 3) 成熟期は「ユウヅル」より 1～2 日遅く、倒伏はやや少なく、収量は「ユウヅル」より多い（表 1 および図 2）。
- 4) 百粒重は、「ユウヅル」と同等である（表 1）。  
粒形は“球”、臍の色は“黄”、種皮の色は“黄白”でいずれも「ユウヅル」と同じであるが、種皮色はやや黄色味が強い傾向がある。
- 5) 子実の成分は、「ユウヅル」と比べて全糖含

有率は同等で、蛋白含有率はやや低い（表 1）。

- 6) 煮豆の加工には「ユウヅル」と同様に適し、豆腐は「ユウヅル」と比べるとやや軟らかくなる傾向がある。納豆の加工には「ユウヅル」と同様に適する（表 3）。

#### 4. 普及態度

「中育 60 号」を、「ユウヅル」に置き換えて普及することで、道南地方における極大粒大豆の安定供給に貢献することが期待される。

##### (1) 普及対象地域

北海道の大豆栽培地帯区分 V（渡島南部、檜山北部）、地帯区分 VI（檜山南部）、およびこれに準ずる地帯。

##### (2) 普及見込面積 300ha

##### (3) 栽培上の注意

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ような圃場では作付けを避ける。

#### 【用語の解説】

**極大粒**：大豆の子実の大きさの区分。大きい方から、極大粒、大粒、中粒、小粒、極小粒、と呼ばれる。

**裂皮**：生育期間の気象条件などにより、大豆の種皮が生理的に裂け、裂け目から中身が見えた状態になってしまう現象。大豆の見栄えが悪くなる。

**ダイズシストセンチュウ**：大豆、小豆などの根に寄生する目に見えない大きさの害虫で、葉の黄化や収量の減少を引き起こす。薬剤による防除が困難で、輪作や抵抗性品種の利用が有効である。

表 1. 普及見込み地帯における試験成績（平成 20～22 年のべ 7 カ所の平均）

品 種 名	開 花 期  (月 日)	成 熟 期  (月 日)	倒 伏 程 度	主 茎 長  (cm)	稔 実 莢 数  (/株)	全 重  (kg/10a)	子 実 重  (kg/10a)	対 標 準 比  (%)	百 粒 重  (g)	蛋 白 含 量  (%)	全 糖 含 量  (%)	品 質
中 育 60 号	7/25	10/6	0.5	79	65.8	744	372	109	49.5	42.4	24.1	2 中
ユウヅル	7/26	10/5	1.3	79	58.9	694	344	100	49.2	43.8	24.0	3 中

注 1) 子実重および百粒重は水分 15%換算値である。  
 注 2) 倒伏程度は、無(0)、微(0.5)、少(1)、中(2)、多(3)、甚(4)の評価。

表 2. 特性の概要

系統・ 品 種 名	種 皮 色	臍 の 色	粒 形	ダイズシスト				最下 着莢 節位高
				裂皮の 難易	センチュウ 抵抗性 (レース 3/ レース 1)	わい化病 抵抗性	裂莢の 難易	
中 育 60 号	黄白	黄	球	中	強 (R/S)	中	易	高
ユウヅル	黄白	黄	球	易	弱 (S/S)	弱	易	高
ツルムスメ	黄白	黄	球	中	弱 (S/S)	中	中	中
トヨムスメ	黄白	黄	扁球	中	強 (R/S)	弱	易	中

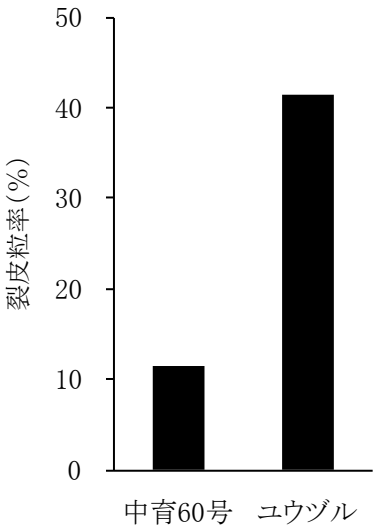


図 1. 中 育 60 号の裂皮の発生

注)普及見込み地帯での 3 ケ年、  
 のべ 9 事例の平均値。

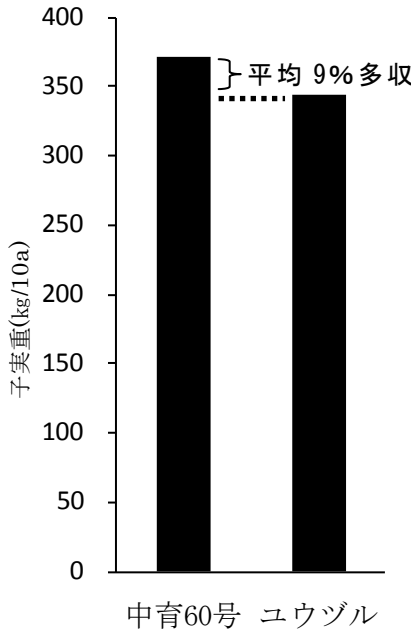


図 2. 中 育 60 号の収量性

注)普及見込み地帯での 3 ケ年、  
 のべ 7 事例の平均値。

表 3. 加工適性試験の概要

種類	実需者	年次	産地	総合 評価
煮 豆	A 社	平成 19 年	中央農試	□
	B 社	平成 20 年	道南農試	○
	C 社	平成 20 年	中央農試	○
	D 社	〃	〃	□
	C 社	平成 21 年	道南農試	○
	E 社	〃	〃	□
	D 社	〃	〃	□
	B 社	平成 21 年	中央農試	□
豆腐	F 社	平成 21 年	中央農試	○
	G 社	平成 20 年	〃	△
	G 社	平成 21 年	〃	□
納 豆	H 社	平成 20 年	中央農試	□
	H 社	平成 21 年	〃	□

注) 総合評価は、「ユウヅル」を基準とし、◎：優る、  
 ○：やや優る、□：同等、△：やや劣る、×：劣る、  
 の 5 段階評価。