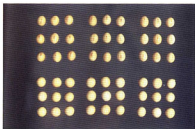




【トビコマチ】【トビコムスメ】【キタコマチ】



【トビコマチ】 【トビコムスメ】 【キタコマチ】

10090トヨコマチ

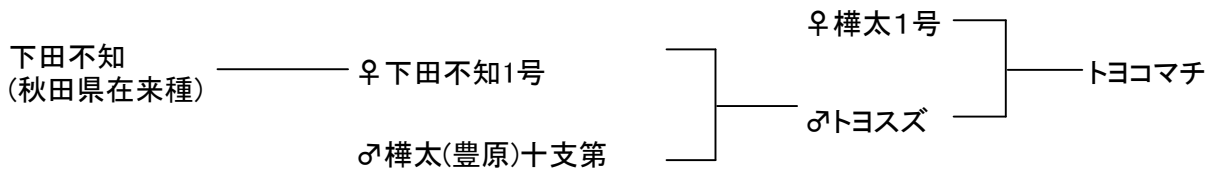


表1. 生育特性

試験地	品種名	開花期 (月日)	成熟期 (月日)	主茎長 (cm)	分枝数 (本/株)	子実収量 (kg/a)	同左比率 (%)	百粒重 (g)
育成地	トヨコマチ	7.25	9.29	52	4.5	25.9	97	30.4
	トヨスズ	7.25	10.8	49	3.9	26.6	100	31.0
	トヨムスメ	7.25	10.5	51	4.5	27.4	103	31.9
	キタコマチ	7.24	9.29	52	3.9	25.8	97	28.1
上川農試	トヨコマチ	7.19	9.22	64	—	26.9	100	31.6
	キタコマチ	7.18	9.24	65	—	27.0	100	29.0
北見農試	トヨコマチ	7.28	9.28	46	—	24.8	92	28.3
	ヒメユタカ	8.2	10.8	65	—	26.9	100	31.9
	キタコマチ	7.28	9.27	48	—	24.8	92	26.0

品種名	生育中の障害			抵抗性			障害粒		
	倒伏	蔓化程度	ウイルス	ダイズシストセンチュウ	黒根病	低温 (障害型)	紫斑	臍周辺の着色	裂皮
トヨコマチ	微	—	—	強	弱	やや強	—	微	微～少
トヨスズ	微	—	—	強	弱	中	—	多	中
トヨムスメ	微	—	—	強	強	中	—	多	微～少
キタコマチ	微	—	—	弱	弱	中	—	甚	中

注1. 育成地はS58～62、上川農試はS58～60、62、北見農試はS58～62の平均値

注2. 生育中の障害及び障害粒、病虫害抵抗性は育成地の結果である。ただし臍周辺の着色粒はS62、育成地の結果である。

表2. 品質特性(育成地)

品種名	粗蛋白質 含量(%)	粗脂肪含 量(%)	蒸煮大豆 硬さ(g)	豆腐 (g/cm ²)	子実の特性				
					粒形	大小	種皮色	臍色	品質
トヨコマチ	42.1	18.1	406	56	扁球	中の大	黄白	黄	上
トヨスズ	—	—	—	—	扁球	大の小	黄白	黄	上
トヨムスメ	41.9	17.8	384	46	扁球	大の小	黄白	黄	上
キタコマチ	43.2	19.0	387	69	扁球	中の大	黄白	黄	中上

注1. 粗蛋白質含量、粗脂肪含量、蒸煮大豆、豆腐はS61、育成地産、分析および加工適性評価は食品総合研究所。

2. 粗蛋白質含量: 全窒素×6.25