

草 本



【左：高生草マシ、右：中生草マシ】

「ユキホマレ」のコンバイン収穫



2010年

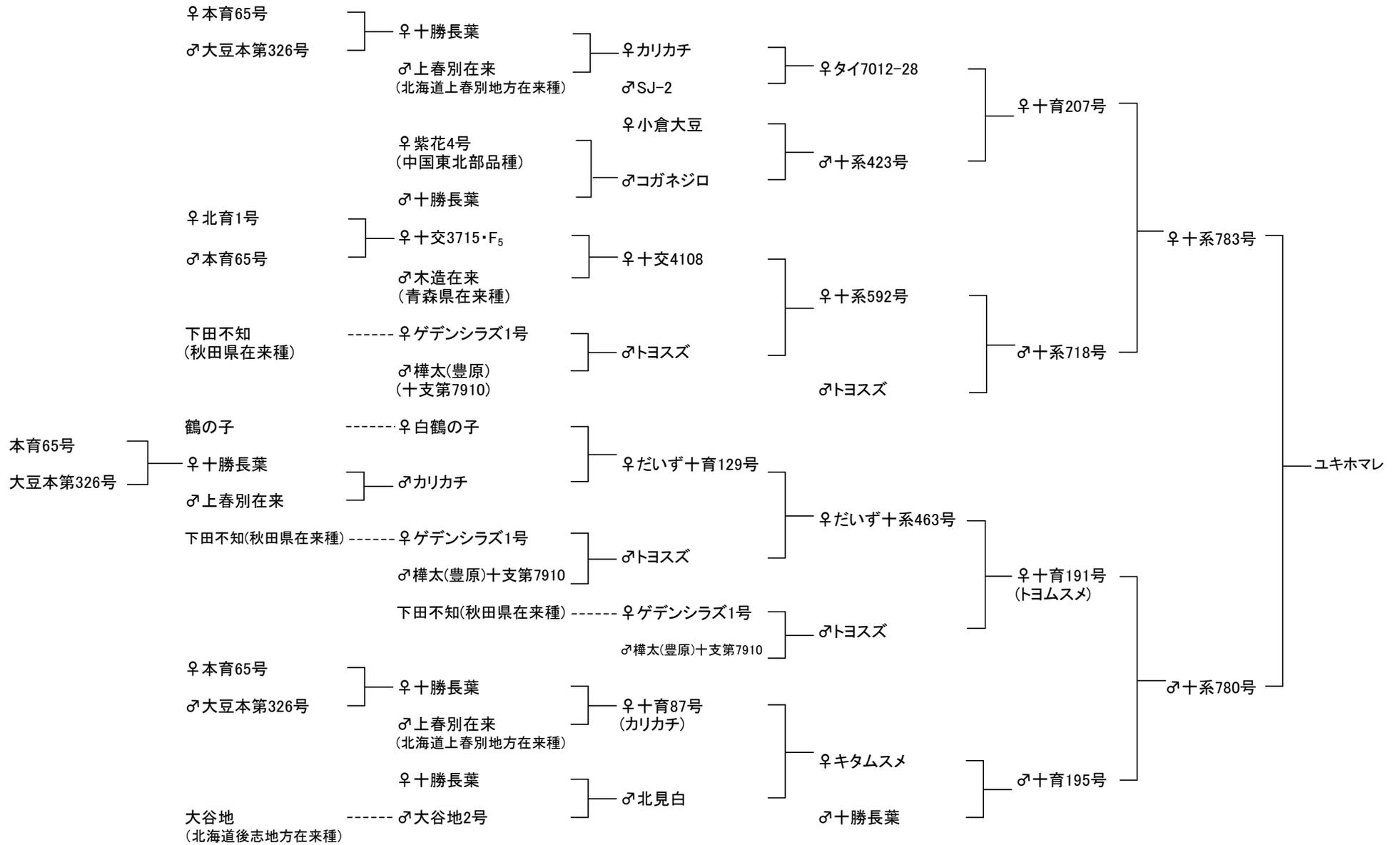


表1. 生育特性

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)	最下着莢 節位高	裂皮粒率 (%)
育成地	ユキホマレ	7.18	9.22	64	4.0	35.1	100	36.2	中	—
	トヨコマチ	7.17	9.28	63	4.9	35.0	100	37.2	高	—
	カリユタカ	7.21	9.30	69	5.7	35.4	101	34.1	高	—
	トヨホマレ	7.20	10. 2	60	4.2	35.1	100	35.0	中	—
I	ユキホマレ	7.24	9.20	59	—	33.1	106	30.7	—	0.0
	トヨコマチ	7.24	9.26	64	—	31.1	100	31.3	—	0.0
II	ユキホマレ	7.21	9.24	59	—	36.2	107	33.2	—	5.0
	トヨコマチ	7.21	9.27	63	—	33.8	100	33.3	—	2.3
III	ユキホマレ	7.18	9.23	60	—	37.5	110	34.4	—	6.3
	トヨコマチ	7.19	9.26	63	—	34.0	100	33.5	—	5.6
IV	ユキホマレ	7.16	9.21	54	—	32.2	101	33.0	—	18.7
	トヨコマチ	7.16	9.25	57	—	31.8	100	32.3	—	19.6

品種名	生育中の障害			抵抗性			
	倒伏	蔓化程度	ウイルス	低温	臍周辺の 着色	ダイズシス トセンチュウ	ダイズ茎 疫病
ユキホマレ	微	—	—	強	強	強	強/強
トヨコマチ	微	—	—	やや強	強	強	強/弱
カリユタカ	微	—	—	中	—	弱	弱/弱
トヨホマレ	微	—	—	強	強	弱	—/弱

注1. 1998～2000の平均値

2. 生育中の障害は育成地の結果である。

3. 低温抵抗性および臍の周辺着色は1998～2000、ダイズシストセンチュウ抵抗性は2000、ダイズ茎疫病は1998～2000の育成地における検定結果である。なおダイズ茎疫病抵抗性の強弱は、レース I 群/レース II 群の一部レースに抵抗性を示す

表2. 品質特性

品種名	粗蛋白質 含量(%)	粗脂肪含 量(%)	遊離型全 糖含量(%)	加工適性総合評価				子実の特性				
				煮豆	豆腐	納豆	味噌	粒形	大小	種皮色	臍色	品質
ユキホマレ	41.0	20.4	10.1	適	可	適	適	球	中の大	黄白	黄	中下
トヨコマチ	42.6	19.4	10.1	適	可	適	適	扁球	大の小	黄白	黄	下上
カリユタカ	41.6	19.9	9.9	適	可	—	—	球	中の小	黄	黄	中中
トヨホマレ	40.3	20.2	10.4	適	可	—	—	球	中の大	黄白	黄	中下

注1. 粗蛋白質含量、粗脂肪含量、炭水化物含量は1998～2000平均、育成地産、粗蛋白質含量及び粗脂肪含量は近赤外分光分析による。遊離型全糖含量はフェノール硫酸法および近赤外分光分析による。

2. 粗蛋白質含量: 全窒素×6.25

3. 加工適性評価は、1998 道立十勝農試産、1999 道立十勝農試、道立北見農試、道立上川農試産を用いて、煮豆、豆腐、納豆および味噌の用途別に延べ11社12カ所で行った結果である。