



収量と品質を高める！ 赤いんげんまめ「きたロツソ」の作り方

概要 Abstract

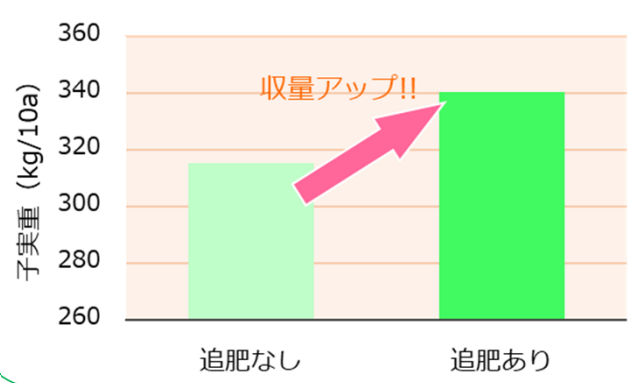
- ✓ 赤いんげんまめ「きたロツソ」の追肥による増収効果を明らかにしました
- ✓ 収穫時期による品質や加工適性の変動を調査しました



「きたロツソ」ってなに？
北海道で栽培可能な、日本初の洋風料理向け赤いんげんまめ（レッドキドニー）です!!

成果 Results

◆ 開花期に追肥すると増収します



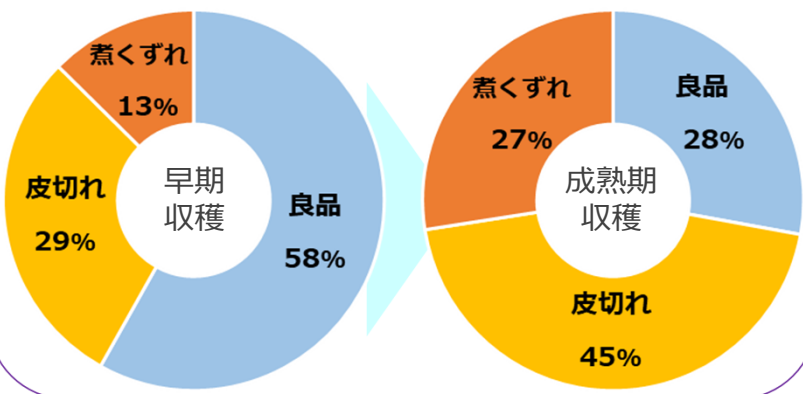
★追肥のポイント★

✓ 金時と同様に追肥します

- ◆ 収穫が早いと製品歩留まりが低下する恐れがあります
- ◆ 収穫が遅れると子実に傷がつきやすくなります

収穫時期	子実水分	被害粒	損傷粒	汚粒
早期 (熟莢60%)	29.3%	9.7%	0.6%	3.5%
成熟期 (熟莢80%)	25.9%	7.5%	1.3%	1.1%
完熟期 (熟莢100%)	18.6%	7.7%	1.4%	1.1%

◆ 収穫が遅れると調理加工適性が悪くなります
(皮切れ・煮くずれが増加します…☹)



★収穫のポイント★

- ✓ 収穫は遅れないように
(子実水分に注意してしてください)
- ✓ 早刈りしても加工適性は低下しません
(貯蔵・調製に注意してください)



本試験は公益財団法人日本豆類協会が実施する豆類振興対策事業の助成を受け、名寄市立大学と共同実施しました。

普及 Dissemination

- 「きたロツソ」の安定生産および収穫時期設定の参考にしてください
- 本成果は上川管内で得られ、収穫を手刈りで行った試験データに基づくものです
- 追肥量は、北海道施肥ガイドの金時の窒素施肥量の設定基準に従って決定してください

連絡先 Contact

上川農業試験場
研究部 生産技術グループ
0166-85-2200
kamikawa-agri@hro.or.jp