

豆腐加工適性と耐冷性に優れるだいず品種 「とよみづき」

概要 Abstract

- 優点
 1. 豆腐凝固性が優れる。
 2. 低温による裂開粒の発生が「ユキホマレ」より少ない。
 3. 開花期低温抵抗性、低温裂開抵抗性が強い。
- 欠点
 1. 耐倒伏性が「ユキホマレ」よりやや弱い。

成果 Results

◆ 農業特性 (平成21~23年・十勝農試の成績)

品種名	成熟期 (月日)	主茎長 (cm)	倒伏程度		子実重 (kg/10a)	子実 重比 (%)	百粒重 (g)	品質 等級
			標準 1.7万本	密植 3.3万本				
とよみづき	9/22	69	0.7	2.8	364	105	38.6	2中
ユキホマレ	9/20	64	0.4	1.8	347	100	36.1	2下

注)倒伏程度の栽植密度は10a当たり本数。倒伏程度:0(無)~4(甚)で評価。

◆ 低温処理による裂開粒の多少

品種名	開花期後低温処理 による 裂開粒率(%)
とよみづき	3.6
ユキホマレ	28.3

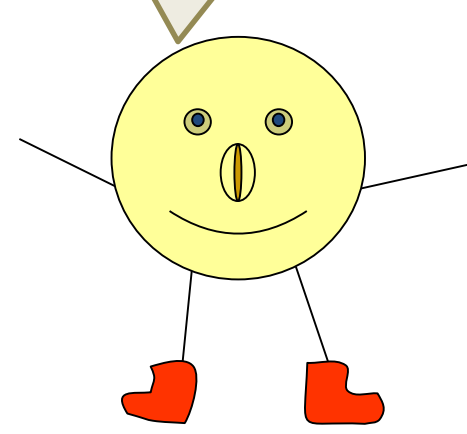


「ユキホマレ」に発生した裂開粒

注1)平成21~23年十勝農試で実施。

注2)低温処理は開花期7日~21日間、昼18℃夜13℃+50%遮光。

豆腐が作りやすくなりました!



普及 Dissemination

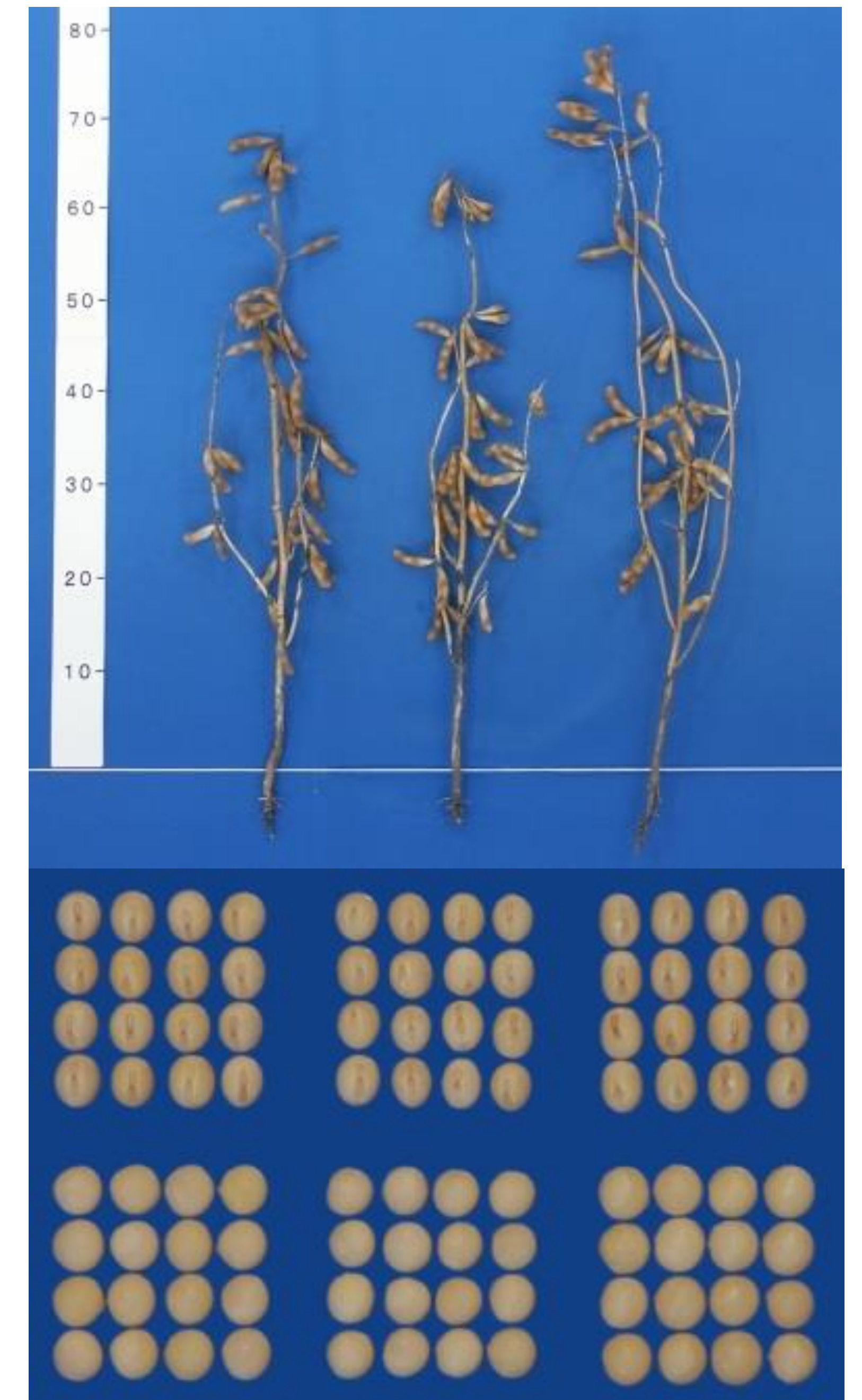
普及見込み地帯

北海道の道南地域以外の大豆栽培地帯

栽培上の注意

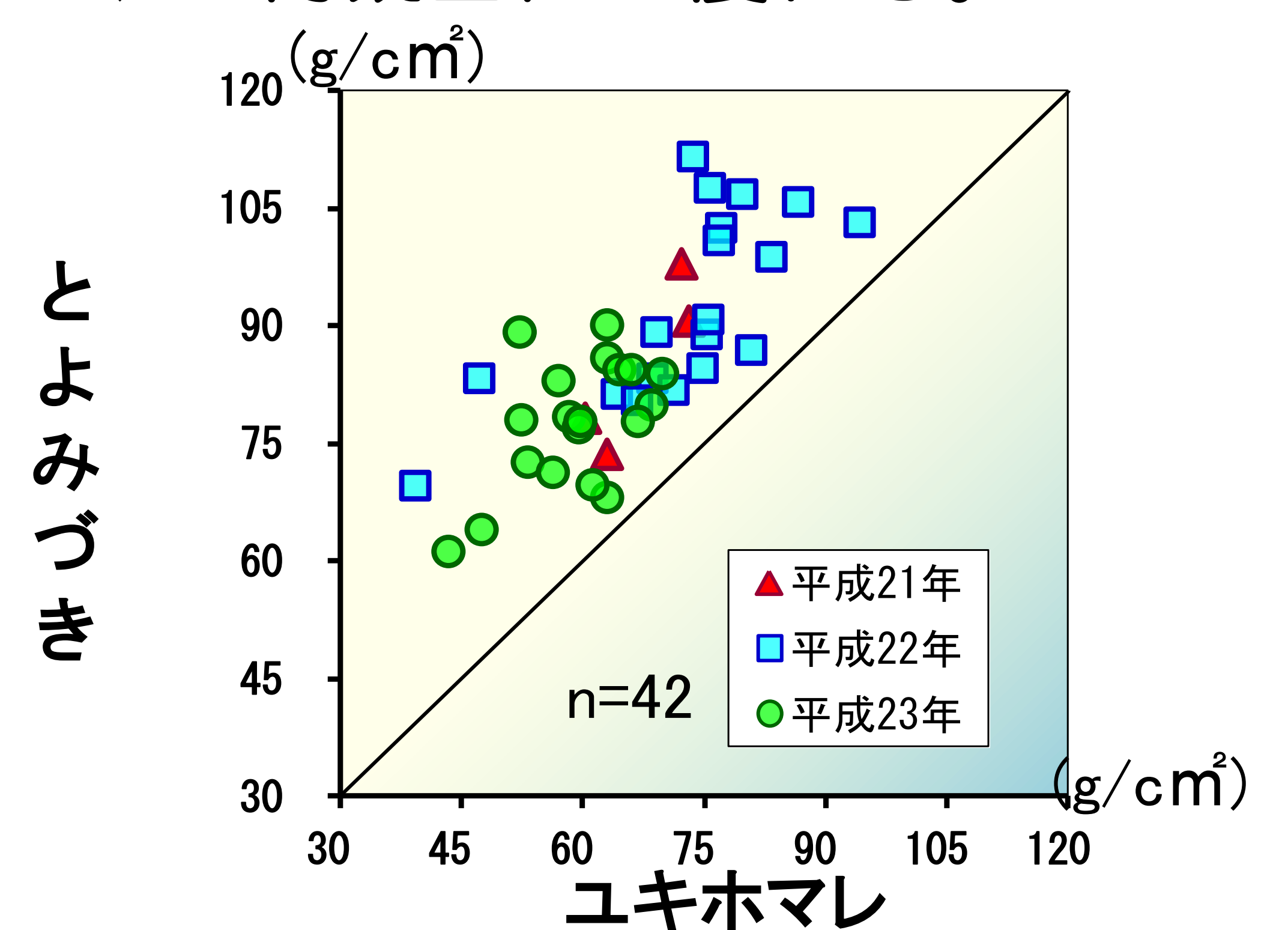
1. 「ユキホマレ」に倒伏が発生する圃場では、栽植密度を同品種以下にする。
2. ダイクストセンチュウ・レース3抵抗性であるが、連作及び短期輪作を割けるとともに、レース3抵抗性品種に糸が着生する圃場では作付けを避ける。

※ 本成果は、新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業により実施したものです。



「とよみづき」「ユキホマレ」「トヨコマチ」

◆ 豆腐凝固性が優れる。



各地のサンプルによる豆腐破断応力の比較
豆腐破断応力は豆腐の硬さを示し、値が大きい「とよみづき」は、より豆腐加工適性が優れる。

連絡先 Contact

十勝農業試験場
研究部 大豆グループ
0155-62-2431
tokachi-agri@hro.or.jp