

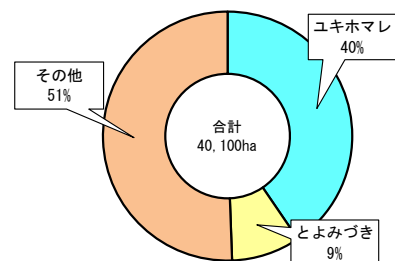


# 目指せ道産豆腐のNo.1！大豆新品種「とよまどか」

農業研究本部

## 背景・目的

- ・道産大豆は、「ユキホマレ」と「とよみづき」の作付面積が全体の約半分を占めている。用途としては、主に豆腐に利用されている。
- ・「ユキホマレ」は寒さに弱い欠点があり、豆腐メーカーからはおいしいけれど豆腐として固まりにくいことが指摘されていた。
- ・「とよみづき」に対しては、豆腐の甘みを「ユキホマレ」に近づけて欲しいとの指摘や、栽培中に倒れやすい欠点の改良も求められていた。

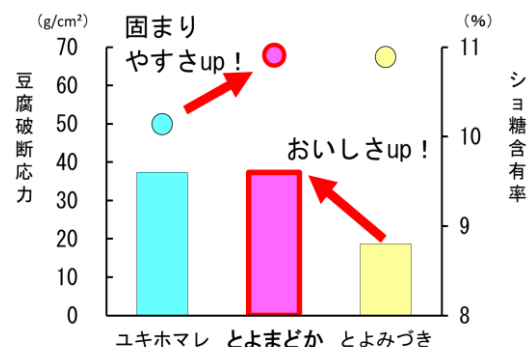


道産大豆の作付け面積 (2018年)

## 成果

おいしい豆腐が作れて、寒さにも強い大豆新品種を開発しました。

- ・開発した新品種「とよまどか」で作った豆腐は、「ユキホマレ」並においしく、「とよみづき」並に固まりやすい。両品種の“良いとこどり”を達成した品種である。
- ・寒さに対しては、「とよみづき」並に強く、「ユキホマレ」より優れている。
- ・さらに、「とよみづき」より栽培中に倒れにくく、作りやすい。



豆腐加工適性の比較  
(丸印：豆腐破断応力※1、棒グラフ：シヨ糖含有率※2)

### <用語の解説>

- ※1 豆腐破断応力：豆腐をつぶすときに必要とする力の強さを表した数値。数値が高いほど豆腐が固まりやすい。
- ※2 シヨ糖含有率：原料の大豆にシヨ糖が多く含まれるほど、甘くておいしい豆腐ができる。

## 成果の活用

普及見込み面積は5,000ha。本格栽培に向けて種子生産が始まっています。

- ・栽培しやすく、おいしい豆腐が作れることから「ユキホマレ」及び「とよみづき」に置き換わり5,000haの普及を見込んでおり、そのための種子生産が順調に進められている。
- ・北海道産大豆の豆腐需要の拡大と、低温被害の軽減による安定生産に貢献できる。



「とよまどか」で作った豆腐

### <関連論文・特許など>

- [1] 出願品種の名称：とよまどか、出願番号：第33213号、出願公表日：2018.10.25
- [2] 小林 聡ら(2020), ダイズ新品種「とよまどか」の育成, 北海道立総合研究機構農業試験場集報, 第104号, p17-30
- [3] 本成果は“ゲノム情報を活用した農畜産物の次世代生産基盤技術の開発プロジェクト”および“農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業”により実施したものである。

