

## だいず「ハヤヒカリ」

北海道立十勝農業試験場（農林水産省大豆育種指定試験地）



「ハヤヒカリ」(左)と「キタムスメ」(右)の草姿



「ハヤヒカリ」を用いた煮豆（ドライパック）の試作品



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	裂莢の難 易	
育成 地	ハヤヒカリ	7.21	9.29	57	4.5	32.3	96	26.2	中	難	
	キタムスメ	7.24	10.6	71	5.1	33.7	100	29.8	高	易	
	北見白	7.23	10.6	65	5.1	32.7	97	26.1	中	易	
農試 及 び 現 地 試 験	I・II	ハヤヒカリ	7.31	10.6	65	—	31.9	104	27.3	—	—
		キタムスメ	8.1	10.13	83	—	30.6	100	29.4	—	—
	II*	ハヤヒカリ	7.28	10.5	57	—	25.8	97	27.1	—	—
		キタムスメ	7.29	10.1	75	—	26.7	100	29.1	—	—
	III	ハヤヒカリ	7.23	9.29	62	—	37.2	102	27.0	—	—
		キタムスメ	7.25	10.6	84	—	36.6	100	28.7	—	—

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	低温(開花期)	ダイズシストセンチュウ	ダイズわい化病	ダイズ黒根病	ダイズ茎疫病	裂皮
ハヤヒカリ	無	—	—	強	弱	弱	弱	弱	難
キタムスメ	少	—	—	強	弱	弱	弱	弱	易
トヨムスメ	微	—	—	中	強	弱	強	強/弱	中

注1. 1994~1997、ただしII\*は1995~1997の平均値

2. 生育中の障害及び障害粒、病害虫抵抗性は育成地の結果である

3. 低温(開花期)、ダイズシストセンチュウ抵抗性、ダイズ黒根病はの道立十勝農試の検定結果、ダイズわい化病、ダイズ茎疫病は道立中央農試の検定結果である

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(%)	食品試作試験結果				子実の特性				
				豆腐	納豆	煮豆(ドライパック)	味噌	粒形	大小	種皮色	臍色	品質
				総合	総合	食感	総合					
ハヤヒカリ	38.2	22.6	11.4	普通	98	キタムスメ同等	キタムスメ同等、 淡色味噌・赤 味噌に適	球	中の大	黄白	黄	上
キタムスメ	39.7	21.6	10.7	普通	95	—	—	扁球	大の小	黄白	黄	上
トヨムスメ	42.7	19.8	11.1	やや良好	—	—	—	球	中の大	黄白	暗褐	中上

注1. 粗蛋白質含量、粗脂肪含量、遊離型全糖含量は1994~1997平均、育成地産、分析は育成地、

2. 粗蛋白質含量: 全窒素×6.25

3. 食品加工試験のうち、豆腐はA社(1996)、納豆はK社(1996)、煮豆(ドライパック)はH社(1996)、味噌はT社(1998)の評価結果である

4. 子実の特性は育成地の観察結果である