

成績概要書（作成 2007年1月）

研究課題名：新品種候補だいず「中育52号」
 担当部署：中央農試・作物研究部・畑作科
 予算区分：指定試験
 研究期間：1993 - 2006（平成5～18年度）

1. 特性一覧表

系統名 だいず中育52号 組合わせ 新丹波黒/ツルムスメ

| 特性 | 長所 | 短所 |
|----|---|--|
| | 1. 百粒重が「ユウヅル」よりかなり重い。 2. 裂皮粒の発生が「ユウヅル」より少ない。 3. 納豆に好適で、煮豆等に適する。 | 1. ダイズシストセンチュウ抵抗性が弱である。 2. ダイズわい化病抵抗性が弱である。 |

採用県と普及見込み面積 北海道 300ha

| 調査場所 | 育成地 (中央農試) | | 農試および現地試験 | | | | | |
|---------------------------|---------------|-----------------|--------------------|-------------------|----------|-----------------|----------|-----------------|
| | | | 道南農試 | | 檜山北部 | | 檜山南部 | |
| 調査年次 | 平成15～18年 | | 平成15～18年 | | 平成17～18年 | | 平成17～18年 | |
| 系統・品種名 | 中育52号 | ユウヅル (標準・比較) | 中育52号 | ユウヅル (標準・比較) | 中育52号 | ユウヅル (標準・比較) | 中育52号 | ユウヅル (標準・比較) |
| 早晩性 | 晩 | 晩 | - | - | - | - | - | - |
| 開花期(月日) | 7.23 | 7.29 | 7.25 | 7.28 | 8.4 | 8.5 | 7.29 | 8.1 |
| 成熟期(月日) | 10.17 | 10.15 | 10.12 | 10.7 | 10.22 | 10.15 | 10.10 | 10.6 |
| 主茎長(cm) | 74 | 83 | 67 | 70 | 84 | 71 | 79 | 100 |
| 分枝数(本/株) | 4.5 | 4.2 | 5.6 | 5.8 | - | - | - | - |
| 倒伏程度 | 少(1.1) | 中(2.5) | 中(2.3) | 中(2.6) | 少(1.6) | 少(1.0) | 無(0.0) | 少(0.4) |
| 子実重(kg/a) | 32.5 | 33.2 | 31.9 | 36.4 | 30.7 | 28.4 | 28.8 | 31.9 |
| 対標準比(%) | 98 | 100 | 86 | 100 | 109 | 100 | 92 | 100 |
| 百粒重(g) | 63.2 | 41.6 | 64.9 | 42.8 | 58.4 | 41.8 | 58.7 | 42.6 |
| 裂皮粒率(%) | 4.6 | 27.2 | 5.4 | 24.3 | 0.8 | 2.8 | 1.2 | 17.2 |
| 品質 | 2下 | 3上 | 3下 | 3下 | 3下 | 2中 | 3上 | 2下 |
| ふるい目9.7mm以上 子実重(kg/a) | 21.8 | 0.8 | 30.4 ²⁾ | 1.8 ²⁾ | 18.8 | 0.6 | 21.1 | 1.0 |
| 種皮色 | 黄白 | 黄白 | - | - | - | - | - | - |
| 臍色 | 黄 | 黄 | - | - | - | - | - | - |
| 色調(L*) | 生豆 68.2 | 71.8 | 69.4 | 71.4 | 69.2 | 72.1 | 70.1 | 72.6 |
| | 蒸煮豆 51.6 | 51.2 | 50.9 | 51.0 | 51.0 | 52.0 | 50.9 | 51.1 |
| 煮熟増加比(%) | 213 | 209 | 214 | 209 | 213 | 210 | 213 | 206 |
| 煮豆の硬さ(g/cm ²) | 731 | 912 | 777 | 947 | 731 | 888 | 685 | 912 |
| 粗蛋白含有率(%) | 43.3 | 43.9 | 43.4 | 44.3 | 42.2 | 43.1 | 41.8 | 43.0 |
| 全糖含有率(%) | 21.9 | 23.4 | 20.4 | 22.1 | 22.4 | 23.5 | 22.7 | 23.3 |

注1) 調査場所の , は北海道産豆類地帯別栽培指針(平成6年3月農政部)による地帯区分を示す。

注2) 道南農試の値は平成17～18年の2カ年平均。

注3) 色調は色差計(MINOLTA CM-3500d型)を使用し、D65光源、10度視野にて測定した。L*は数値が大きい方が明るい。

注4) 粗蛋白および全糖含有率は近赤外分析法(Infratec1241)による測定値(乾物当たり%、窒素蛋白換算係数は6.25)。

注5) 煮豆の硬さはテクスチャーアナライザー(SMS社製、TA-XTi)による測定値。

障害抵抗性および加工適性(中央農試 平成15～18年)

| 項目 | 系統・品種名 | 中育52号 | ユウヅル | ツルムスメ |
|------|----------------|-------|-------|-------|
| | | 障害抵抗性 | 裂皮の難易 | 中 |
| | シストセンチュウ(レース3) | 弱 | 弱 | 弱 |
| | わい化病 | 弱 | 弱 | やや強 |
| | 茎疫病(レース群 /) | 強/強 | 弱/弱 | 弱/弱 |
| 加工適性 | 煮豆 | 適または可 | 適 | 適 |
| | 豆腐 | 可 | - | - |
| | 納豆 | 好適 | 好適 | - |
| | 甘納豆 | 適 | - | - |
| | 煎豆 | 適 | 適 | - |

注) - 印は検定試験ないし試作試験を実施していないことを示す。

2. だいで「中育 52 号」の特記すべき特徴

「中育 52 号」は、百粒重が 60g 以上と「ユウヅル」よりかなり重く、裂皮の少ない晩生の白目極大粒系統である。生豆の種皮色は「ユウヅル」よりやや暗いが、蒸煮豆の明るさは同程度であり、納豆、煮豆等の加工に適する。

3. 北海道で優良品種に採用しようとする理由


北海道の南部（以下「道南」という）地方の大豆は、温暖な気象条件を生かし他の地域では栽培困難な晩生の「ユウヅル」(昭和 46 年育成)や「晩生光黒」(昭和 10 年育成)などが栽培され、平成 18 年には 2,082ha まで拡大し、土地利用型作物として重要な品目となっている。

「ユウヅル」は、地域品種銘柄“つるの子”として白目の極大粒で食味に優れることから高級な煮豆など差別化商品向けの需要を担っているが、裂皮の発生が多く等級や製品歩留まりが劣るため生産は不安定である。一方、「晩生光黒」は、黒大豆の地域品種銘柄“光黒”の中でも極大粒のため、煮豆などの需要に応えてきた。しかし、最近の黒豆ブームによる中生品種「いわいくる」(平成 10)の道央・十勝地方での急激な生産拡大、さらに商社等による原料の開発輸入により、平成 18 年には供給過剰となり光黒銘柄の価格が大きく低下した。こうした中、道南地方の生産者や農業団体からは、“つるの子”や“光黒”とは異なる付加価値の高い銘柄となり、さらに品目横断的経営安定対策にも対応する黄大豆での新品種が強く望まれている。

「中育 52 号」は、百粒重が 60g 以上あり、これまでの道産白目黄大豆にはない粒大をもつ系統である。そのため、“つるの子”銘柄の規格より更に大きいふるい目 9.7 mm 以上の収量が多いことから、極大粒大豆を使用する実需者からは、その特徴を生かした納豆、煮豆、煎豆および甘納豆の原料として評価が高く、新たなブランドとしての期待が大きい。

以上から、「中育 52 号」を道南地域における付加価値の高い特産品種として普及することにより、生産者と実需者の協働による新たなブランド形成、これを通じた地域農業の活性化および大豆関連産業の振興への貢献が期待される。

4. 普及見込み地帯

北海道の大豆栽培地帯区分  の地域およびこれに準ずる地帯。



渡島南部（道南農試）： 86%、+ 5 日

檜山北部 ： 109%、+ 7 日

檜山南部 ： 92%、+ 4 日

注) 各地帯における「ユウヅル」との子実重および成熟期の比較（平成 17 年～18 年）

5. 栽培上の注意

- 1) ダイズシストセンチュウ抵抗性は“弱”なので、発生圃場への作付けは避ける。
- 2) ダイズわい化病抵抗性は“弱”なので、適切な防除に努める。
- 3) 種子消毒その他の肥培管理及び収穫調製は従来の極大粒品種に準じて行う。