

国産初！サラダやスープに適した 赤いんげんまめ「きたロツソ」

概要 Abstract

いんげんまめ「きたロツソ」の特徴

- 国産初のサラダ・スープ料理などに適した赤いんげんまめ。
- 「大正金時」と同様に秋まき小麦の前作に栽培可能で、収量も同等である。
- 金時類と異なり、「きたロツソ」は煮熟しても鮮やかな赤色である。また、皮切れや煮くずれ粒の発生が少ない。

成果 Results

◆ 農業特性 (平成26~28年・全道のべ16か所の平均)

品種名	成熟期 (月/日)	倒伏程度	草丈 (cm)	収量比 (%)	百粒重 (g)	病害抵抗性			
						黄化病	炭そ病 (レース)		
						7	38	81	
きたロツソ	9/4	少~中	45	106	48.6	やや弱	○	○	○
大正金時	9/4	少~中	46	100	64.3	弱	×	○	○

◆ 加工適性 (平成26~28年・十勝農試産の平均)

品種名	煮熟粒率 (%)			煮熟粒色		
	正常粒	皮切れ	煮くずれ	L* (明るさ)	a* (赤色)	b* (黄色)
きたロツソ	84	16	0	34.14	14.81	6.48
大正金時	71	27	2	52.28	9.46	11.94

普及 Dissemination

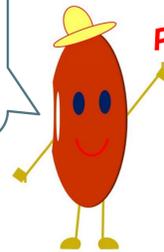
普及見込み地帯

北海道のいんげんまめ栽培地帯

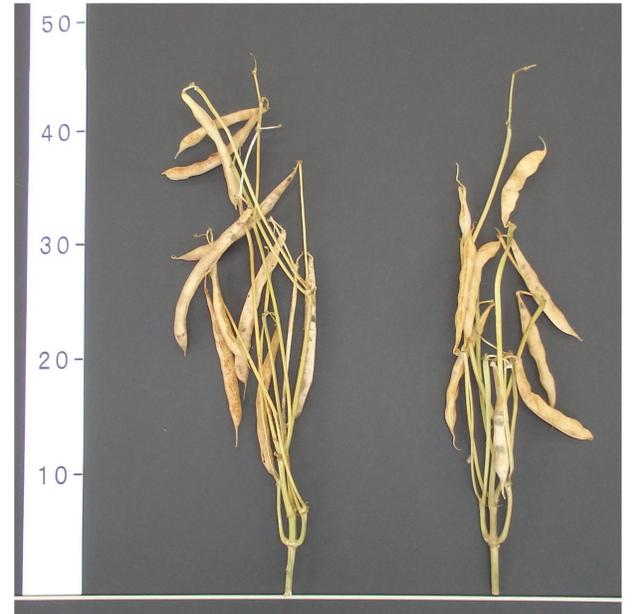
栽培上の注意

1. 色流れ粒は発生しないが、成熟期前後の気象条件により、「大正金時」と同じく腐敗粒、発芽粒等が生じる恐れがあるため、適期収穫に努める。
2. インゲンマメ炭そ病に抵抗性を持つが、その他の病害には従来の品種と同様に罹病するため、適切な防除に努める。

赤色が鮮やかで、
見た目がきれいだね!



POINT!



きたロツソ

大正金時



煮熟前(上)と煮熟後(下)の外観



「きたロツソ」を使った
ミックスビーンズサラダ

連絡先 Contact

十勝農業試験場
研究部 豆類畑作グループ
0155-62-2431
tokachi-agri@hro.or.jp