

[成果情報名]多収で子実品質が優れる青大豆「あやみどり」

[要約]「あやみどり」は「アオハタ」と比べて、多収で倒伏しにくく、裂皮粒やしわ粒が少ない青大豆である。へそ色が緑のため、味噌に加工した場合、外観が良好である。

[担当]総農セ・栽培部・作物特作科・石井利幸

[分類]技術・普及

[課題の要請元]

花き農水産課

[背景・ねらい]

県内においては、味噌加工を目的に青大豆の生産が拡大しつつあり、主に「アオハタ」(在来の青大豆)が利用されている。しかし「アオハタ」は収量性が低いため、多収品種への転換が望まれている。また、へそ色が黒のため味噌などに加工すると異物の混入と間違われることがあり、実需者からも新たな品種の導入が求められている。そこで、多収で子実品質が優れ、加工適性の高い青大豆品種を選定し、その特性を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 「あやみどり」は「アオハタ」と比較し、次の特性を持つ。

- (1) 子実は淡緑で、百粒重は小さい(図1、表1)。
- (2) 成熟期は遅い(表1)。
- (3) 子実収量は多い(表1)。
- (4) 主茎長は短く、倒伏しにくい。茎葉部の黄化が遅れる莢先熟はやや多い(表1)。
- (5) 裂皮粒やしわ粒の発生が少なく子実の外観品質は優れる(表2)。
- (6) 子実タンパク含有率は同等である(表2)。
- (7) へそ色が緑のため、味噌に加工した場合の外観が優れ、実需者の評価は高い(図1、表3)。

2. 「あやみどり」は長野県中信農業試験場(現長野県野菜花き試験場)が「東山系T751」を母、「東山系R906」を父に交配して育成し、登録出願中の品種である。

[成果の活用上の留意点]

1. 標高850m以下の地域で栽培可能である。
2. 栽培方法は本県奨励品種「ナカセンナリ」に準ずる。
3. ダイズシストセンチュウに弱い(育成地データ)ので、多発ほ場への作付けは避ける。
4. 豆腐加工にも適しており、まるやかで食味の良い豆腐ができる(育成地データ)。

[期待される効果]

1. 青大豆の収量性が向上し、産地拡大が期待できる。
2. 実需者ニーズに対応した良質で特色ある大豆加工製品が供給できる。

[具体的データ]



図1 子実写真

表1 「あやみどり」の栽培特性

栽培地	品種名	成熟期 (月・日)	主茎長 (cm)	生育障害程度		百粒重 (g)	子実収量 (kg/10a)
				倒伏 (0~5)	莢先熟 (0~5)		
甲斐市	あやみどり	10.26	69.5	0.2	1.8	39.1	334
	アオハタ	10.22	85.6	1.5	1.0	42.0	243
富士吉田市	あやみどり	10.22	61.4	1.0	0.0	30.5	325
	アオハタ	10.21	66.5	1.5	0.0	37.7	235

- 1) 2007~2009年度の平均、ただし甲斐市「アオハタ」は2008、2009年度の平均
- 2) 播種日：甲斐市2007年・2008年6/20、2009年6/18、富士吉田市2007年6/8、2008年6/13、2009年6/12
- 3) 栽植密度：75cm×15cm(889株/a) 1株1本立て
- 4) 施肥量：N-P₂O₅-K₂O:3-10-10kg/10a
- 5) 生育障害程度：0(無)~5(甚)の6段階評価
- 6) 百粒重・子実収量：水分15%換算値

表2 「あやみどり」の子実品質

栽培地	品種名	子実障害程度		外観 品質 (1~7)	子実のバク 含有率 (%)
		裂皮 (0~5)	しわ (0~5)		
甲斐市	あやみどり	1.0	1.3	3.1	43.6
	アオハタ	3.5	2.0	5.0	43.5
富士吉田市	あやみどり	0.3	2.0	2.5	42.9
	アオハタ	2.0	2.3	5.2	42.9

- 1) 子実障害程度：0(無)~5(甚)の6段階評価
- 2) 外観品質：1(上上)~7(下)の7段階評価

表3 「あやみどり」の味噌品質評価

外観	味	食感 (舌触り)	総合
----	---	-------------	----

- 1) 味噌製造販売A社(富士吉田市)の評価
- 2) 調査基準：「アオハタ」を対照に (良い), (同等), ×(劣る)の3段階評価

[その他]

研究課題名：大豆品種の比較試験

予算区分：県単

研究期間：2007~2009年度