煮豆用　　北海道地方

中生光黒　多収で光黒銘柄の基幹品種。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：裂皮が出にくい

短所：北海道産黒大豆としては粒が小さい

(2) 品質に関するデータ

品　種	種皮の色	へそ の色	光沢	粒大	粒形	百粒重 (g)	蛋白質 (%)	脂肪 (%)
中生光黒	黒	黒	強	大	扁球	36.7	42.0	19.0
トカチクロ	黒	黒	強	大	扁球	36.6	39.2	21.1

（十勝農試における平成6～9年の4カ年平均）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

項　　目	中生光黒	トカチクロ
重量増加比(蒸煮後)	2.21	2.13
硬さ(kgw/cm^2)	1.21	0.95
皮うき・煮崩れ(%)	2.9	1.3

煮豆（埼玉県、F社）

製品評価（5に近いほど良好）

	中生光黒	トカチクロ
色沢(悪ー良)	3.3	2.5
光沢(悪ー良)	3.3	3.0
香り(悪ー良)	3.0	2.6
舌ざわり(悪ー良)	3.4	2.5
皮の硬度	3.4	2.8
風味(悪ー良)	3.1	3.3
総合(悪ー良)	3.3	2.8

(原料大豆は平成8年中央農試産)

納豆（神奈川県、N社）

製品評価

	中生光黒	トカチクロ
色沢	黒	黒
光沢	少し照りがある	照りが鈍い
香り	差なし	差なし
舌ざわり	少し粒子を感じる	ねっとり感がある
皮の硬度	やや硬い	中くらい
風味	大豆の風味が少ない	大豆の風味が少ない
総合	2.0	2.5

注1）原料は平成8年中央農試産

2）総合評価　1：悪い～5：良い

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

熟期は「晩生光黒」よりも早いが、「トカチクロ」より遅い晩の早です。裂皮粒が出にくく、耐冷性は「トカチクロ」よりやや強い。裂莢性は「易」、最下着莢位置は「やや高」です。

病害虫抵抗性ではセンチュウ抵抗性、わい化病抵抗性、べと病抵抗性がいずれも「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

	中生光黒	トカチクロ
収量(kg/10a)	318	314
早晩性	晩の早(10月16日)	中(10月5日)
コンバイン収穫適性		
耐裂莢性	易	易
耐倒伏性	やや弱	中
着莢位置	やや高	中
低温抵抗性	やや強	中
耐裂皮性	難	易
病害虫抵抗性		
ダイズシストセンチュウ抵抗性	弱	弱
ダイズわい化病抵抗性	弱	弱
ダイズ茎疫病抵抗性(ﾚｰｽ群Ⅱ)	強	弱
ダイズ黒根病抵抗性	強	ー

(収量と成熟期は平成6～9年の4カ年平均)

3　栽培地域（平成23年産）

北海道　53ha

4　栽培上の留意点

センチュウ抵抗性が弱なので発生ほ場への作付けは避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。わい化病抵抗性が弱なので防除を徹底して下さい。更に斑点細菌病についても注意して下さい。

育成場所：「中生光黒」は在来種で品種比較試験により
昭和8年に優良品種に決定された。

問い合わせ先：道総研　十勝農業試験場　豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680