

アキシロメ 豆腐加工適性に優れた、広域適応性のある良質品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

高タンパクで豆腐に加工した際、固まりやすく硬い豆腐ができます。豆腐収量も高いので豆腐を作りやすい品種です。大粒ではありませんが、蒸煮大豆は柔らかく出来上がるため、煮豆加工適性は「中」程度です。

(2) 育成場所における品質に関するデータ(6月播種)

項目	アキシロメ	タマホマレ
粒大	中	中
百粒重(g)	26.9	27.4
へその色	黄	黄
成分組成		
粗蛋白質含有率(%)	41.6	39.5
粗脂肪含有率(%)	21.6	23.1

注) 天候不良の平成11年を除いた10年～13年の生産力検定試験結果。

タンパク質ならびに脂質は近赤外分析による。

タンパク質含有率は子実の窒素含有率に6.25を乗じて算出。

(3) 育成場所における豆腐加工適性試験成績

項目	アキシロメ	タマホマレ
豆乳収量(g)	260.3	270.3
豆乳固形分(%)	9.8	9.9
豆腐破断強度(g/cm ²)	90.0	77.5

注) 平成9年の豆腐加工適性試験結果。

6倍加水の豆乳(原料50g)を作成し、凝固剤にはGDL 0.4%を使用。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

最も栽培に適しているのは中国地方の瀬戸内地域で、普通畑、水田転換畑いずれにもよく適応します。耐倒伏性に優れ着莢性は密ですが、密植による収量増加はあまり期待できません。ウイルス病抵抗性は「中」程度ですが、褐斑粒の発生はほとんどありません。しかし、ネコブセンチュウ抵抗性は「弱」です。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果(6月播種)

項 目	アキシロメ	タマホマレ
収量(kg/10a)	255	343
早晩性	中生の晩	中生の晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	易	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位*(cm)	15.4	12.6
病虫害抵抗性		
ウイルス病 ほ場抵抗性	中	中
紫斑病 抵抗性	強	中
ネコブセンチュウ抵抗性	弱	弱

注) *天候不良の平成11年を除いた10年～13年の生産力検定試験結果。
他は、試験結果を「だいでず特性審査基準」に基づいて分類。

3 栽培地域 (平成21年産)

岐阜県 9ha 広島県 92ha

4 栽培上の留意点

本品種は比較的短茎で、倒伏には強いですが密植抵抗性はあまり高くないので、その地方での標準播種期、播種密度を守り、肥沃度の高いほ場での早播あるいは密植は避け下さい。ネコブセンチュウには弱いので連作は避けるようにして下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター (昭和54年育成)
問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
大豆育種研究九州サブチーム tel : 096-242-7740