

あやこがね エンレイよりやや晩熟で多収性の中生種、ダイズモザイク病に抵抗性で褐斑粒の発生が少ない品種です。豆腐、味噌などの加工適性が優れます。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：スズユタカ、エンレイ並に豆腐加工に適しています。
淡色味噌、赤味噌のどちらにも向いています。

(2) 品質に関するデータ

項目	あやこがね	エンレイ
粒大 (百粒重)	大の小(32.6g)	大の小(32.1g)
へその色	黄	黄
粗蛋白質含量	中(41.7%)	高(43.5%)
粗脂肪含量	中(19.2%)	中(18.7%)
全糖含量	- (22.8%)	- (21.8%)

注) 平成5～10年の平均値 (長野県中信農業試験場)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐

品種名	豆乳固形分 (%)	固形分抽出率 (%)	豆乳蛋白質 (%)	充填豆腐		絹ごし豆腐の食味		
				硬さ (g/cm ²)	離水率 (%)	硬さ	うまみ	総合評価
あやこがね	9.69	62.8	4.68	48.1	2.0	-0.07	0.12	0.08
スズユタカ	9.74	63.9	4.49	43.3	2.6	-0.42	0.42	0.31
エンレイ	9.60	60.7	4.71	59.5	2.6	0.00	0.00	0.00

注) 凝固剤は充填豆腐がGDL、絹ごし豆腐が硫酸カルシウム

食味はエンレイを基準とし、-2, -1, -0.5, 0, 0.5, 1, 2の7段階評価

味噌

品種名	蒸煮大豆				食味	味噌			
	硬度 (g)	色調		色調					
	Y	x	y	Y	x	y			
あやこがね	484(52)	39.7	0.381	0.371	旨味強く、甘味はやや弱い。	25.3	0.420	0.395	色が明るく 冴えが強い
エンレイ	381(63)	40.2	0.384	0.375	甘味、旨味弱いが味のバランス良い	25.6	0.424	0.398	"

注) 蒸煮大豆硬度のかっこ内は標準偏差、味噌の色調は仕込み30日後

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：ダイズモザイク病抵抗性が「強」で、褐斑粒の発生が少ない品種です。
倒伏が少なく、栽培が容易です。

短所：ダイズシストセンチュウの抵抗性が「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項目	あやこがね	エンレイ
収量 (kg / 10a)	368	321
早晩性	中の晩	中
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
倒伏抵抗性	強	強
最下着莢節位高	1.5 cm	1.6 cm
病害虫抵抗性		
ダイズモザイク病	強	中
ダイズシストセンチュウ	弱	弱
立枯性病害 (黒根腐)	中	-
紫斑病	中	やや強

注) 収量および最下着莢節位高は平成5～10年の平均値 (長野県中信農業試験場)

(3) 栽培地域 (平成13年産)

宮城県 149ha 新潟県 55ha 石川県 5ha 福井県 16ha

(4) 栽培上の留意点

・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。

育成場所 : 長野県中信農業試験場 (平成11年育成)
問い合わせ先 : 長野県中信農業試験場・畑作育種部・大豆係
tel : 0263-52-1148、fax : 0263-54-4508
e-mail : yagasa@chushin-exp.pref.nagano.jp