

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) へその色	大の小(32.6g) 黄	大の小(32.1g) 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 (長野県野菜花き試験場)

(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	硬度 (g)	蒸煮大豆			食味	味噌			
		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 () 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	15cm	16cm
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) 収量及び最下着莢節位高は平成5～10年の平均値（長野県野菜花き試験場）

3 栽培地域（平成21年産）

宮城県 851ha 山形県 196ha 福島県 4ha 山梨県 20ha

長野県 5ha 新潟県 207ha 石川県 185ha 福井県 40ha

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：長野県野菜花き試験場（平成11年育成）
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel 0263-52-1148 fax 0263-54-4508