

エルスター 青臭みの発生を押さえた新しい風味の食品素材。
広域適応性のある暖地向け多収品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

子実中のリポキシゲナーゼ酵素の全てを欠失しているため、青臭みの少ない飲用豆乳や脂質過酸化度の低い豆乳を素材とする加工食品となります。加工する際、リポキシゲナーゼ酵素を持っている普通大豆が混入すると青臭みが発生し、その特長を活かすことができません。

※リポキシゲナーゼ：大豆特有の青臭みを発生させる酵素。

(2) 育成場所における品質に関するデータ（7月播種）

項目	エルスター	フクユタカ
粒大	中	中の大
百粒重(g)	28.9	30.5
へその色	黄	淡褐
成分組成		
粗蛋白質含有率(%)	42.7	42.7
粗脂肪含有率(%)	22.6	22.1

注) 天候不良の平成11年を除いた8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) 豆乳加工適性試験成績（J社）

品種名	豆乳				抽出倍率 (10° Bx 換算)	豆乳の色調		
	収量(g)	固形分(%)	pH	糖度(° Bx)		Y	x	y
エルスター	470.0	9.2	6.51	10.8	4.06	74.83	0.3343	0.3525
いちひめ	390.0	8.9	6.58	10.5	3.27	74.03	0.3342	0.3504
フクユタカ	452.5	9.0	6.52	10.9	3.95	68.26	0.3332	0.3504

注1) 豆乳加工適性試験：原料大豆125g（平成11年度、九州農試産）、20℃・13時間浸漬、7倍加水、呉湯煎し95℃1分保持、冷却後豆乳を抽出(3000rpm 10min)。

2) 色調Y(%)：明るさ(数字が大きいほど明るい)、x：赤色の鮮やかさ(数字が大きいほど赤色が濃い)、y：黄色の鮮やかさ、冴え(数字が大きいほど黄色が濃い)

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

「エルスター」は九州地域の主力品種である「フクユタカ」や「むらゆたか」に形態的及び生態的によく似ており、暖地での栽培に適しています。子実収量も「フクユタカ」並みですが、「フクユタカ」に比べダイズ立枯性病害（黒根腐病）にやや弱いので注意して下さい。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果（7月播種）

項目	エルスター	フクユタカ
収量*(kg/10a)	397	400
早晚性	晩の早生	晩の早生
コンバイン収穫適性		
裂莢性	やや易	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢位*(cm)	16.2	14.6
病害虫抵抗性		
ウイルス病ほ場抵抗性	強	中
黒根腐病抵抗性	やや強	強

注) *天候不良の平成11年を除いた8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）

大分県 18ha

4 栽培上の留意点

普通大豆の種子が混入すると、加工時にリポキシゲナーゼ完全欠失性の特長が損なわれますので、播種・収穫・乾燥時には特に注意するとともに、定期的な種子の更新を行って下さい。ダイズ立枯性病害（黒根腐病）抵抗性は「やや強」ですが、本病の発病地域での栽培は避け、排水不良田では本病の発病が助長されるため十分な排水対策を行って下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成9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