

エンレイ 外観品質がよく広域適応性の高い中生種、麦あとの晩播栽培にも適する品種です。蛋白質含有率が高く豆腐加工に好適で、味噌加工にも向きます。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：蛋白質含有率が高く、豆腐に適しています。
淡色味噌、赤味噌のどちらにも向いています。
短所：ウイルス病発生地帯では褐斑粒が発生します。

(2) 品質に関するデータ

項目	エンレイ	タマホマレ
粒大	大の小(31.1g)	中の大(29.7g)
へその色	黄	黄
粗蛋白質含量	高(44.5%)	低(37.8%)
粗脂肪含量	中(18.9%)	高(20.4%)
全糖含量	－(20.8%)	－(24.3%)

注) 平成4～9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				豆腐破断強度 (g/cm ²)		
	抽出率 (%)	固形分 (%)	蛋白質 (%)	粘度 (mPs・s)	GDL	硫酸 Ca	塩化 Mg
エンレイ	80.6	9.80	4.90	32.5	106	111	79
ホウレイ	84.2	9.61	4.53	20.9	99	105	83

味噌

品種名	蒸 煮 大 豆					味噌の色調		
	硬 度 (g)	色 調			食 味	味噌の色調		
	Y	x	y	Y		x	y	
エンレイ	490(108)	39.7	0.385	0.376	やや甘味柔らかい	25.4	0.427	0.400
ホウレイ	933(233)	36.9	0.380	0.366	硬くてまずい	25.9	0.420	0.392

注) 蒸煮大豆硬度のかっこ内は標準偏差

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：栽培適地が広い品種です。

晩播適応性があります。

短所：ダイズモザイク病抵抗性が「中」、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	エンレイ	タマホマレ
収量(kg/10a)	311	329
早晚性	中	晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位高	16cm	19cm
病害虫抵抗性		
ダイズモザイク病	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	弱
立枯性病害(黒根腐)	—	—
紫斑病	やや強	やや強

注) 収量及び最下着莢節位高は平成4～9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)

山形県	3,630ha	埼玉県	27ha	山梨県	10ha	新潟県	6,763ha
富山県	4,496ha	石川県	1,386ha	福井県	1,447ha	滋賀県	87ha
京都府	5ha						

4 栽培上の留意点

- ・ダイズモザイク病の発生が多い地域では褐斑粒が発生しやすいので、アブラムシの防除を行って下さい。
- ・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 (昭和46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