

ギンレイ

「タマホマレ」より早熟の晩生種、大粒で外観品質がよく「ナカセンナリ」や「タマホマレ」より多収の品種です。ダイズモザイク病に抵抗性で褐斑粒の発生が少なく、豆腐、味噌とも加工適性は「ナカセンナリ」並です。

1 加工適性**(1) 加工上の長所・短所**

長所：全糖含有率が高く、豆腐の食味に優れています。

蒸煮大豆の味のバランスが良く、豆腐・味噌加工適性はナカセンナリ並です。

短所：粗蛋白質含有率が低く、豆腐収量が高くありません。

(2) 育成場所における品質に関するデータ

項目	ギンレイ	ナカセンナリ	タマホマレ
粒大（百粒重）	大の小(32.6g)	中の大(27.2g)	中の大(29.7g)
へその色	黄	黄	黄
成分組成			
粗蛋白質含有量(%)	低(37.5%)	中(39.8%)	低(37.4%)
粗脂肪含有量(%)	中(19.5%)	中(19.5%)	高(20.4%)
全糖含有量(%)	—(19.5%)	—(23.7%)	—(24.2%)

注) 平成3～6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	豆乳抽出率(%)	豆乳固形分(%)	豆乳粗蛋白質(%)	豆乳粘度(mPa・s)	豆腐破断強度(g/cm ²)		
					GDL	硫酸Ca	塩化Mg
ギンレイ	82.0	9.53	4.18	9.9	62	75	52
ナカセンナリ	82.2	9.76	4.41	12.4	83	83	61

味噌

品種名	蒸煮大豆硬度(g)	蒸煮大豆の色調			味噌の色調		
		Y	x	y	Y	x	y
ギンレイ	622	47.7	0.365	0.367	40.0	0.373	0.373
ナカセンナリ	532	47.7	0.365	0.366	41.4	0.372	0.371

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、褐斑粒が発生しにくい品種です。

黒根腐病に抵抗性があります。

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	ギンレイ	ナカセンナリ	タマホマレ
収量(kg/10a)	338	304	322
早晩性	晩の早	晩の早	晩
コンバイン収穫適性			
裂莢性	中	中	難
耐倒伏性	強	強	強
最下着莢節位高	17cm	18cm	21cm
病害抵抗性			
ダイズモザイク病	強	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	強	弱
立枯性病害(黒根腐)	やや強	強	—
紫斑病	中	やや強	やや強

注) 収量は平成3～6年の平均値、最下着莢節位高は平成5、6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）

長野県 210ha

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7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