

**ハヤヒカリ**

早熟で耐冷性が強く難裂莢性のコンバイン収穫向き褐目中粒の品種。  
もやしに最適。

**1 加工適性****(1) 加工上の長所・短所**

褐目中粒で、「キタムスメ」や「北見白」と同様に、「うまみの点で定評がある”中粒秋田”銘柄に相当します。蛋白質や脂肪及び遊離型全糖の含量は既存の秋田銘柄品種と同様で、遊離型全糖の高いのが特徴です。納豆、煮豆（ドライパック）、味噌、豆腐の加工適性はいずれも「キタムスメ」と同等です。もやしについては「キタムスメ」よりも優れ、最適との評価を得ています。また、裂皮粒の発生が少なく、外観品質が安定しています。

**(2) 品質に関するデータ**

品 種	種皮 の色	へそ の色	百粒重 (g)	蛋白質 (%)	脂肪 (%)	全糖 (%)	シヨ糖 (%)
ハヤヒカリ（北海道十勝）	黄白	暗濁	27.6	39.9	20.3	23.6	8.3
キタムスメ（北海道後志）	黄白	暗濁	30.9	39.6	20.9	22.8	8.2

（百粒重～シヨ糖は主産地の平成11～13年の平均、農林水産省）

**(3) 主な用途における加工適性試験成績**

もやし（鹿児島県、Sもやし店）

味噌（長野県、T社）

**●品質の適合性:**

豆もやし栽培にとって最適。

・首の色:キタムスメは製品の首の部分が紫となる欠点があるが、ハヤヒカリには見られない。

・頭部の色:キタムスメに比べ若干白身を呈し綺麗な製品ができる。

・茎の色:真っ白で綺麗な製品ができる。

・軸太:キタムスメに比べ豆が小さいにもかかわらず全く同じ太さとなるため、量的なメリットがある。

（原料大豆は平成10年十勝農試産）

**ハヤヒカリ****キタムスメ**

糖分解率(%)	71.01	76.30
窒素分解率(%)	22.73	22.83
窒素溶解率(%)	63.33	62.27
脂質含有率(%)	6.28	6.03
色 Y	13.0	13.8
x	0.470	0.470
y	0.403	0.404

コメント:両品種とも軟化しやすく、蒸大豆の食味も良かった。味噌は柔らかくキメの細かいもので、色に鮮やかさがあり、味も良かった。淡色味噌にも赤味噌にも適している。

（原料大豆は平成9年十勝農試産）

## 2 栽培特性

### (1) 栽培上の長所・短所

成熟期が「キタムスメ」より約1週間早く、中生の早の品種です。子実収量は、標準密度で「キタムスメ」並ですが、密植により「キタムスメ」より高い収量が期待されます。開花期の低温に対する耐冷性は「キタムスメ」よりやや優ります。最下着莢位置は「キタムスメ」より低いですが、倒伏抵抗性は同品種より強く、裂莢の難易も「難」であり、また、成熟後の茎水分の低下も「キタムスメ」より早い傾向にあることからコンバイン収穫に適しています。

病害虫抵抗性では、センチュウ、わい化病及び茎疫病に対していずれも「弱」です。

### (2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

	ハヤヒカリ	キタムスメ
収量 (kg/10a)	323	337
早晚性	中の早 (9月29日)	中 (10月6日)
コンバイン収穫適性		
耐裂莢性	難	易
耐倒伏性	強	中
着莢位置	中	高
低温抵抗性	強	強
病害虫抵抗性		
ダイズシストセンチュウ抵抗性	弱	弱
ダイズわい化病抵抗性	弱	弱
ダイズ茎疫病抵抗性	弱	弱

(収量と成熟期は平成6～9年の4カ年平均)

## 3 栽培地域 (平成21年産)

北海道 191ha

## 4 栽培上の留意点

わい化病に弱いので防除を徹底して下さい。また、センチュウ発生ほ場への作付けは避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。密植による増収効果が高いことや、密植により最下着莢位置が上昇することから、密植栽培 (標準密度の1.5倍程度) を心がけて下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場 (平成10年育成)  
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ  
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680