

ほうえん 「エンレイ」より多収性の中生種、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。豆腐加工に好適です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所： エンレイ並に豆腐加工に適しています。

短所： 蒸煮大豆がやや硬く、味噌・煮豆加工適性は高くありません。

(2) 品質に関するデータ

項目	ほうえん	エンレイ
粒大(百粒重)	大の小(30.9g)	大の小(30.5g)
へその色	黄	黄
粗蛋白質含量	中(40.6%)	高(44.5%)
粗脂肪含量	中(20.3%)	中(18.9%)
全糖含量	－(21.9%)	－(20.8%)

注) 平成4～8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 (%)	豆乳 粘度 (mPa・s)	豆腐破断強度(g/cm ²)		
					GDL	硫酸Ca	塩化Mg
ほうえん	81.3	9.74	4.60	17.7	99	96	79
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

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。

裂莢しやすいため、ほ場に長く放置すると収量損失が生じます。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項目	ほうえん	エンレイ
収量(kg/10a)	339	300
早晩性	中	中
コンバイン収穫適性		
裂莢性	易	中
倒伏抵抗性	強	強
最下着莢節位高	16cm	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	やや強	やや強

注) 収量は平成4～8年の平均値、最下着莢節位高は平成5～8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)

— ha

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。
- ・晩播栽培ではm²当たり20株の栽培密度を確保する必要があります。
- ・裂莢しやすいので、成熟後は速やかに収穫して下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場 (平成9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