

いちひめ

世界で初めて開発されたリポキシゲナーゼ完全欠失品種。大豆特有の青臭さを押さえた、新しい風味の新規食品に向けた品種。

※リポキシゲナーゼ：大豆特有の青臭みを発生させる酵素。

1 加工適性**(1) 加工上の長所・短所**

世界で初めて開発されたリポキシゲナーゼ完全欠失品種で、食品素材として利用した場合、青臭みのない飲料豆乳や脂質酸化度の低い豆乳を素材とする加工食品等、従来の大豆にない利用特性を持っています。ただし、利用加工の際、普通大豆の混入があれば優れた利用特性が失われます。

(2) 品質に関するデータ

項 目	いちひめ	スズユタカ
粒大	中	中
百粒重(g)	21.8	22.4
へその色	黄	黄
成分組成		
粗蛋白質含有率(%)	41.2	42.2
粗脂肪含有率(%)	22.1	21.9

注) 天候不良の平成11年を除いた10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) 育成場所における豆乳(8倍加水)の官能試験結果

項 目	いちひめ	スズユタカ
n-Hexanal 生成量(Area/豆乳 1ml)	235	1,329
官能評価		
青臭みの改善度	64	32
味	86	64
総合評価	91	64

注) n-Hexanal は青臭みの成分。官能評価は、パネラー(22名)の内、良い、やや良いと応えた人の割合(%)

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

栽培適地は、東北南部から北関東地方で、耐病虫害抵抗性は普及している栽培品種と変わりませんので、慣行の方法で栽培できます。従来大豆食品の原料としてだけでなく、新しい大豆食品の原料として契約栽培等により価格の差別化が期待できます。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果(6月播種)

項目	いちひめ	スズユタカ
収量(kg/10a)*	309	306
早晚性	中の早生	中の早生
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
耐倒伏性	中	中
最下着莢節位*(cm)	8.9	7.8
病虫害抵抗性		
ウイルス病 抵抗性	強	強
シストセンチュウ 抵抗性	中	強

注) *天候不良の平成11年を除いた10年～13年の生産力検定試験結果。

他は、試験結果を「だいず特性審査基準」に基づいて分類。

3 栽培地域 (平成21年産)

— ha

4 栽培上の留意点

栽培適地では、普及品種とほぼ同様に栽培できますが、リポキシゲナーゼ欠失性が損なわれないように、本酵素を持つ普通品種の種子との混入を避ける必要があります。

育成場所：九州沖縄農業研究センター (平成8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