

いわいくろ 極大粒高品質・わい化病抵抗性の黒大豆。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：極大粒豊満で外観品質が良く、蒸煮時の皮浮き、煮崩れ等は少なく煮豆加工適性は「晩生光黒」並みに優れています。

短所：裂皮粒の発生は「中生光黒」、「晩生光黒」よりやや多いです。

(2) 品質に関するデータ

| 項目 | いわいくろ | 中生光黒 | 晩生光黒 |
|--------------|---------|---------|---------|
| 粒大 | 極大の小 | 大 | 極大の小 |
| 百粒重(g)* | 46.1 | 40.0 | 48.8 |
| 粒の光沢 | 中 | 強 | 強 |
| 粗蛋白質含有率(%)** | 低(39.2) | 中(42.2) | 中(43.0) |
| 粗脂肪含有率(%)*** | 中(19.5) | 中(19.5) | 低(17.2) |

注) *は平成6～9年の4カ年、**は6～8年の3カ年、***は7～8年の2カ年平均。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

蒸煮特性検定試験成績 (道立中央農試)

| 項目 | いわいくろ | 中生光黒 | 晩生光黒 |
|--------------------------|-------|------|------|
| 重量増加比(水浸後) | 2.34 | 2.24 | 2.27 |
| 溶出固形物率(%) | 0.88 | 0.60 | 1.13 |
| 重量増加比(蒸煮後) | 2.11 | 2.08 | 2.09 |
| 硬さ(kgW/cm ²) | 1.22 | 1.51 | 1.30 |

注) 道立中央農試平成6～8年産の3カ年平均。硬さはテンシプレスサーによる。

煮豆の試作試験成績 (平成8年道立中央農試産、埼玉県F社)

| 項目 | 平均評価点 | | |
|------|-------|------|------|
| | いわいくろ | 中生光黒 | 晩生光黒 |
| 色 沢 | 3.75 | 3.25 | 3.38 |
| 光 沢 | 3.25 | 3.25 | 3.50 |
| 香 り | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| 舌ざわり | 3.38 | 3.38 | 3.00 |
| 皮の硬度 | 3.38 | 3.38 | 3.25 |
| 風 味 | 3.13 | 3.13 | 3.31 |
| 総 合 | 3.63 | 3.25 | 3.25 |

注) F社のパネラー8人による。評価法は1悪い～5良の5段階評価で各自の持つイメージで普通を3とする。皮の硬度は1軟～5硬。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：黒大豆としては早熟で倒伏しにくく、最下着莢位置が高いので中程度のコンバイン収穫適性があります。わい化病に対し抵抗性は「やや強」です。

短所：裂皮粒の発生は「中生光黒」よりやや多く、ダイズシストセンチュウ抵抗性がありません。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

| 項 目 | いわいくろ | 中生光黒 | 晩生光黒 |
|--------------|----------|-------------|-----------|
| 収量(kg/10a) | 321 | 367 | 297 |
| 早晩性(成熟期月. 日) | 中(10. 3) | 晩の早(10. 13) | 晩(10. 17) |
| コンバイン収穫適性 | | | |
| 裂莢性 | 易 | 易 | 易 |
| 耐倒伏性 | 中(2. 5) | やや弱(3. 5) | やや弱(3. 2) |
| 最下着莢位置(cm) | 18. 0 | 16. 0 | 23. 0 |
| 病害虫抵抗性 | | | |
| わい化病 | やや強 | 弱 | 弱 |
| ダイズシストセンチュウ | 弱 | 弱 | 弱 |
| べと病 | やや弱 | 弱 | (未検定) |

注) 数値は平成10～14年の5カ年平均。

耐倒伏性の()内は倒伏程度：0(無)～4(甚)。

3 栽培地域(平成21年産)

北海道 1,691ha

4 栽培上の留意点

1)皮浮き煮崩れの原因となる子実の乾き過ぎや割れ、裂傷等に注意して収穫・脱穀調製作業を行って下さい。

2)ダイズシストセンチュウに弱いので、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。

3)ダイズべと病に弱いので、従来品種と同様の防除対策が必要です。

4)ダイズわい化病抵抗性は「やや強」ですが、抵抗性は十分ではないので、アブラムシ発生環境に留意し防除を徹底して下さい。

育成場所：北海道立中央農業試験場(平成10年育成)
問い合わせ先：道総研 中央農業試験場作物開発部作物G
tel 0123-89-2284 fax 0123-89-2060