国産大豆品種の事典

2015

平成27年５月

農林水産省
生産局穀物課

目　　次

１．各品種の特性（五十音順）

品種名	用途						栽培地域										ページ
	煮豆	納豆	豆腐	味噌	その他の用途	枝豆・もやし	北海道	東北	関東	東山	北陸	東海	近畿	中国	四国	九州	
青丸くん			◎					○									1
アキシロメ			◎									○	○	○	○	中山間	3
あきたみどり	○		◎					○									5
あきまろ			○	◎										○	○		7
あきみやび（東北164号）			◎	○				中南									9
あやこがね			◎	○				南	○	○	○						11
あやみどり			◎		○				○	○			○				13
いちひめ					◎			南	北								15
いわいくろ	◎						○										17
エルスター					◎							○				○	19
エンレイ	○		◎	○					○	○	○		○	○			21
おおすず	○		◎					○									23
大袖の舞	○				◎	◎	○										25
オオツル	◎		○	○					○			○	○				27
オクシロメ			◎					○									29
音更大袖	○				◎	○	○										31
キタムスメ		○		◎			○										33
きぬさやか			◎		◎			南									35
キヨミドリ			◎													○	37
ギンレイ			◎	○					○	○		○	○	○			39
くろこじろう（関東115号）		◎			○			南	○	○		○					41
くろさやか（九州164号）					◎									○		○	43
クロダマル	◎		◎													○	45
こがねさやか（四国10号）	○	○	○	◎	○								○	○	○		47
コスズ		◎						○									49
ことゆたか			◎	◎									○				51
サチユタカ			◎										○	○		北	53
サチユタカA1号（関東114号）	○	○	◎	○					○				○	○		北	55
里のほほえみ	◎		◎	◎				南									57
さやなみ	○			◎						○			○	○			59
シュウリュウ（東北166号）	○		◎	○				○									61
シュウレイ	◎		◎	◎				南	北	○	○						63
すずおとめ		◎														○	65
すずかおり		◎						中南									67
スズカリ			◎					○									69
すずかれん		◎										○	○		○	○	71
すずこがね			◎					南			○		○	○			73
すずこまち		◎							○	○							75
すずさやか			◎		◎			中南									77
鈴の音		◎						○									79

品種名	用途						栽培地域										ページ
	煮豆	納豆	豆腐	味噌	その他の用途	枝豆やし・も	北海道	東北	関東	東山	北陸	東海	近畿	中国	四国	九州	
スズヒメ		◎					○										81
すずほのか		◎						○									83
すずほまれ（東山217号）		◎	◎	○						○							85
スズマル		◎					○										87
スズユタカ			◎					○			○						89
すずろまん		◎									○						91
タチナガハ	◎		○						○	○							93
タチホマレ			◎	◎					○	○							95
タチユタカ		○	◎					○									97
たつまろ（四国15号）			○		○								○	○	○		99
たまうらら	○		◎					○	○		○						101
玉大黒	◎								北	○	○						103
タマフクラ	○	◎	○		○		○										105
タマホマレ			○	◎					南	○			○	○			107
タママサリ	○		○	◎									○	○			109
丹波黒	◎					○							○	○	○		111
タンレイ			◎					南	○								113
中生光黒	◎						○										115
つぶほまれ	◎		◎	◎						○		○					117
つぶらくろ（中育63号）	◎						南										119
つやほまれ	◎		◎	○						○		○					121
ツルムスメ	◎						○										123
トカチクロ	◎						○										125
トモユタカ			◎					○									127
トヨコマチ	◎		○				○										129
トヨハルカ	◎	◎	○	◎			○										131
トヨホマレ	◎		○				○										133
とよみづき	○	○	◎	○			○										135
トヨムスメ	◎		○				○										137
ナカセンナリ			◎	○					南	○	○						139
納豆小粒		◎							○								141
ななほまれ					◎				○	○			○				143
ニシムスメ			◎										○	○			145
はたむすめ（東北171号）		○	◎					中南									147
ハタユタカ			◎					南	○		○						149
はつさやか		○	◎	◎									○	○	○		151
はつながは（九州161号）		○	◎											○	○	○	153
華大黒	◎					○				○	○						155
ハヤヒカリ				○		◎	○										157
ふくいぶき			◎					○	○		○						159
フクハヤテ（九州160号）	○	○	◎	○										○		○	161
フクミノリ			◎									○	○		○	○	163

品種名	用途						栽培地域										ページ
	煮豆	納豆	豆腐	味噌	その他の用途	枝豆やし・も	北海道	東北	関東	東山	北陸	東海	近畿	中国	四国	九州	
フクユタカ			◎									○	○		○	○	165
フクユタカA１号（関東120号）			◎						○			○	○		○	○	167
ほうえん			◎					南		○	○		○				169
ミヤギシロメ	◎		○		○			○									171
むらゆたか			◎													○	173
ユウヅル	◎						○										175
ユキシズカ		◎					○										177
ゆきぴりか	◎	◎	○	◎	◎		○										179
ユキホマレ	◎	◎	○	◎			○										181
ユキホマレR	◎	◎	○	◎			○										183
ゆめのつる	◎	○	○				南										185
ゆめみのり					◎			○	北		○						187
リュウホウ	○		◎					○									189

（注）用途の欄の◎は主用途であることを示す

地域の欄の南、北、中 はそれぞれ南部、北部、中部地域であることを示す

カッコ内は旧系統番号（過去３年以内に品種登録した品種のみ記載）

豆腐用　　東北地方

青丸くん　子葉が緑色の青豆で、倒れにくくコンバイン収穫に適しています。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

・種皮は淡緑色、子葉は緑色です。
・粒の大きさは「スズカリ」よりやや小さい「中」に属し、粗蛋白質含有率と粗脂肪含有率は「スズカリ」と同じ「中」に分類されます。
・豆腐製造では、独特の風味がある薄緑色の豆腐が製造できます。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	青丸くん	スズカリ(比較)
粒大	中	中の大
百粒重(g)	25.6	27.9
へその色	緑	黄
外観品質	中の上	中の上
裂皮の難易	中	中
成分組成		
粗蛋白質含有率(%)	42.5	42.9
粗脂肪含有率(%)	19.4	21.8

(3) 主な用途における加工適性試験成績

・豆腐加工適性試験の成績（平成13年、豆腐製造業A社）

項　　目	青丸くん	枝豆用青豆品種A (青豆、比較)	フクユタカ (黄豆、比較)
豆乳抽出率(%)	79.8	80.6	83.0
豆乳固形分(%)	9.89	9.88	9.67
豆乳色調　L	72.5	72.9	79.5
a	-6.8	-4.6	-1.6
b	14.0	13.3	11.7
豆腐の破断強度(g/cm^2)　硫酸Ca	81	81	99
豆腐の破断強度(g/cm^2)　塩化Mg	57	63	80
豆腐の破断強度(g/cm^2)　GDL	62	82	104
コメント	豆腐の外観は鮮やかな緑色であり、やわらかく粘りのある食感で、甘みが強くコクも感じられた	柔らかく粘りのある食感で、甘味が非常に強くコクも感じられた	しっかりとした食感で、甘味、コクが感じられた。

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：・倒伏しにくく、莢もはじけにくいので機械化収穫が容易です。
・成熟期は「スズカリ」よりもやや早い「中生の早」に属し、現在、岩手県で作付けされている枝豆用市販青豆品種よりもかなり早熟で安定多収です。

短所：・ダイズモザイクウイルスのA，B病原系統に抵抗性を持ちません。
・ダイズシストセンチュウに弱いです。
・通常の黄豆品種に比べると低収です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項　　目	青丸くん	スズカリ(比較)
収量(kg/10a)	19.7	27.3
早晩性	中生の早	中生
コンバイン収穫適性		
裂莢性	難	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位高	中	中
病害虫抵抗性		
ダイズモザイク病	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	強

3　栽培地域（平成23年産）

岩手県　26ha

4　栽培上の留意点

・青豆としての特性を維持するため、できる限り本品種単一の集団栽培を行い、他品種との自然交雑を避けて下さい。

・ダイズモザイクウイルスのA，B病原系統に抵抗性を持たないので、これら系統が発生する地域では、種子更新により無病種子を使用するとともに、アブラムシ防除に努めて下さい。

・ダイズシストセンチュウに対する抵抗性がないので、発生地帯での作付けは避けるとともに、適切な輪作を行って下さい。

育成場所：東北農業研究センター（平成14年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種グループ　　tel　0187-75-1084　　fax　0187-75-1170

豆腐用　　近畿・東海・中国・四国地方、九州の中山間地域

アキシロメ　豆腐加工適性に優れた、広域適応性のある良質品種。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

高タンパクで豆腐に加工した際、固まりやすく硬い豆腐ができます。豆腐収量も高いので豆腐を作りやすい品種です。大粒ではありませんが、蒸煮大豆は柔らかく出来上がるため、煮豆加工適性は「中」程度です。

(2) 育成場所における品質に関するデータ(6月播種)

項　　目	アキシロメ	タマホマレ
粒大	中	中
百粒重(g)	26.9	27.4
へその色	黄	黄
成分組成		
粗蛋白質含有率(%)	41.6	39.5
粗脂肪含有率(%)	21.6	23.1

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腐加工適性試験成績

項　　目	アキシロメ	タマホマレ
豆乳収量(g)	260.3	270.3
豆乳固形分(%)	9.8	9.9
豆腐破断強度(g/cm^2)	90.0	77.5

注）平成9年の豆腐加工適性試験結果。
6倍加水の豆乳（原料50g）を作成し、凝固剤にはGDL 0.4%を使用。

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

最も栽培に適しているのは中国地方の瀬戸内地域で、普通畑、水田転換畑いずれにもよく適応します。耐倒伏性に優れ着莢性は密ですが、密植による収量増加はあまり期待できません。ウイルス病抵抗性は「中」程度ですが、褐斑粒の発生はほとんどありません。しかし、ネコブセンチュウ抵抗性は「弱」です。

(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	アキシロメ	タマホマレ
収量(kg/10a)	255	343
早晩性	中生の晩	中生の晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	易	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位*(cm)	15.4	12.6
病害虫抵抗性		
ｳｲﾙｽ病　ほ場抵抗性	中	中
紫斑病　抵抗性	強	中
ﾈｺﾌﾞｾﾝﾁｭｳ抵抗性	弱	弱

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23産）

岐阜県　5ha　　広島県　71ha

4　栽培上の留意点

本品種は比較的短茎で、倒伏には強いですが密植抵抗性はあまり高くないので、その地方での標準播種期、播種密度を守り、肥沃度の高いほ場での早播あるいは密植は避け下さい。ネコブセンチュウには弱いので連作は避けるようにして下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（昭和54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

豆腐用・煮豆用（青大豆）　　東北地方

あきたみどり　加工適性に優れた早熟、良質安定多収の青大豆。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

秋田県の在来種「青目大豆」に放射線を照射し、突然変異により早生、短茎化を図った品種です。加工適性は原品種である「青目大豆」と大きな違いはなく、子実成分（粗蛋白、粗脂肪、灰分)、豆乳成分、オカラ成分とも「青目大豆」並で、豆腐は破断強度、ヤング率が高く物性は良好です。子実は「極大粒」で、粒形は「扁球」、種皮及び子葉の色は緑色で煮豆としても利用できます。裂皮の発生が原品種並みにみられます。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	あきたみどり	青目大豆	秋試緑1号
粒大	極大	極大	極大
百粒重(g)	44.2	44.3	40.7
へその色	黒	黒	黒
粗蛋白質含有率(%)	41.2	42.7	41.2
粗脂肪含有率(%)	14.3	12.4	13.1
種皮の色	緑	緑	緑
粒の子葉色	緑	緑	緑
粒形	扁球	扁球	扁楕円体

注1）平成7～10年度秋田県農業試験場大豆奨励品種決定調査結果。
2）子実粗蛋白含有率、粗脂肪含有率は平成8年度秋田県総合食品研究所による分析結果。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

・豆腐加工適性試験の成績（秋田県総合食品研究所）

項　　目	あきたみどり	青目大豆	秋試緑1号
豆乳量／オカラ量	706/265	716/213	656/274
破断強度(g/cm^2)	60.0	57.3	36.3
ヤング率(dyn/cm^2)	269076	234235	198772
変形率(%)	22.1	24.2	18.2

注）材料は平成7年秋田県農業試験場産を使用。

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

原品種の「青目大豆」と比べ、成熟期が13日早く、主茎長が16㎝短く、耐倒伏性が優れることから栽培しやすい品種です。収量は11%程度多く、粒揃いが良く、外観品質が良好です。ウイルス抵抗性及びシストセンチュウ抵抗性は持っていません。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項　　目	あきたみどり	青目大豆	秋試緑1号
収量(kg/10a)	289	261	283
早晩性	晩生の早	極晩生	中生
(成熟期)	(10.19)	(11.1)	(10.13)
主茎長(cm)	86	102	69
主茎節数(節)	16.0	18.1	15.1
分枝数(本)	4.4	4.9	3.6
外観品質	上	中の上	上
耐倒伏性	やや強	中	強
ﾀﾞｲｽﾞｼｽﾄｾﾝﾁｭｳ抵抗性	弱	弱	弱
ｳｲﾙｽ病抵抗性	弱	弱	弱

注1) 平成7～10年度秋田県農業試験場大豆奨励品種決定調査結果。
2) ﾀﾞｲｽﾞｼｽﾄｾﾝﾁｭｳ抵抗性及びｳｲﾙｽ病抵抗性は平成7年及び平成9年東北農試大豆育種研究室による検定結果。

3　栽培地域（平成23年産）

－　ha

4　栽培上の留意点

1) 秋田県内の播種適期は6月上旬～下旬で、遅播きほど密植にします。10a当たりの栽植本数は6月上旬で14,000本、6月中旬で18,000本、6月下旬は22,000本程度が適当です。倒伏を抑えるために、基肥施肥量は窒素成分で2.5kg/10a以内とします。
2) 晩生であるため、山間高冷地、小麦後作には適しません。
3) ダイズシストセンチュウ発生ほ場での作付けは避け、アブラムシ防除を徹底して下さい。品質確保のため適期収穫を行って下さい。

育成場所：秋田県農業試験場（平成10年育成）
問い合わせ先：秋田県農業試験場作物部畑作物担当
tel　018-881-3338　　fax　018-881-3304

味噌用　　中国四国地域

あきまろ　味噌加工適性に優れます。晩播栽培において多収です。

1 品質特性

・味噌加工適性に優れ、特に淡色味噌は色の明るさ、照りなどの色調が良く、味の官能評価も良好です。
・子実の裂皮が非常に少なく外観品質は良好です。

2 栽培特性

・成熟期が「フクユタカ」並みの晩生種です。
・晩播栽培（7月播種）において多収です。
・最下着莢節位高（最下位の莢が着生する位置）が高いため、コンバイン収穫時の土混入による汚粒発生を軽減できます。
・ダイズモザイクウイルスA_2系統に対して抵抗性を持っており、本病による減収や障害粒発生を防ぎます。

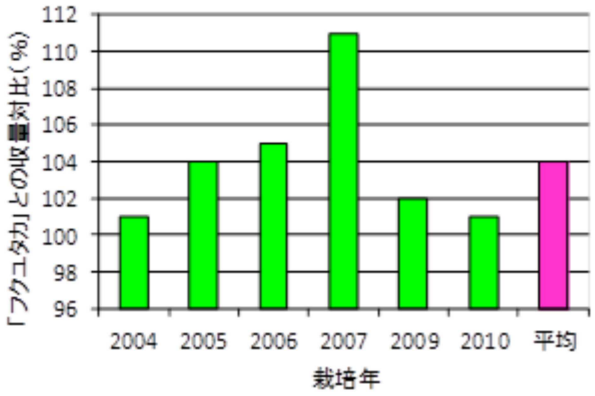


図1. 晩播栽培における「あきまろ」の「フクユタカ」との収量対比（%）

あきまろ　フクユタカ

写真1. 草姿の比較
（晩播栽培：7月播）

表１.「あきまろ」の特性概要

品種名		あきまろ	フクユタカ（標準）	サチユタカ（参考）
開花期		8月22日	8月26日	8月21日
成熟期		11月11日	11月11日	11月 7日
主茎長（cm）		58	56	45
最下着莢節位高（cm）		16.3	13.5	11.6
生育中の障害	倒伏	微	少	微
	青立	微	微	少
子実重（kg/a）		39.2	37.6	33.4
対標準比（%）		104	100	89
百粒重（g）		30.0	30.6	31.3
粗蛋白質含有率（%）		42.9	45.5	47.2
粗脂肪含有率（%）		19.7	19.2	18.0
障害粒の程度	裂皮	無	少	少
	しわ	無	無	無
子実の外観品質		上の下	中の上	中の上
ﾀﾞｲｽﾞﾓｻﾞｲｸｳｲﾙｽA2抵抗性		強	弱	弱

淡色味噌加工試験		あきまろ	トヨコマチ（標準）
重量増加比（倍）	浸漬後	2.28	2.36
	蒸煮後	2.05	2.10
蒸煮大豆	水分(%)	57.7	60.1
	硬さ(g)	543	543
蒸煮大豆の色調	明度Y(%)	35.7	35.7
	赤みx	0.392	0.389
	黄みy	0.391	0.388

【コメント】蒸煮大豆の色調の明度Y(%)が高く良好。味噌の色が明るく照りがあり、色調が良い。香りがやや弱いが、味はまとまりあり。

注1）近畿中国四国農業研究センター四国研究センター（香川県善通寺市）水田転換畑晩播（7月播）の2004年～2010年平均（2008年除く）。

注2）味噌加工試験は国産大豆協議会品質評価分科会（C味噌研究所）で実施した。原料大豆の「あきまろ」は平成21年広島県産、「トヨコマチ」は平成21年北海道産。蒸煮大豆の色調はCIE（国際照明委員会）の定めるYxy表色系による。Yの値が高いほど色が明るく、x、yの値が高いほどそれぞれ赤み、黄みが強いことを示す。

3 栽培地域（平成24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、センチュウ発生圃場での栽培は避けてください。

育成場所：近畿中国四国農業研究センター(平成23年育成)
問い合わせ先：近畿中国四国農業研究センター・作物機能開発研究領域・大豆育種研究グループ
tel：0877-63-8132　fax：0877-63-1683

豆腐・味噌用　　東北地域中南部

あきみやび　ダイズモザイクウイルスと倒伏に強く、子実は白目大粒で、豆腐などの加工に適しています。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

・子実は白目で、粒大は百粒重が30g以上ある"大粒の小"です。
・豆腐や味噌などの加工に適しています。

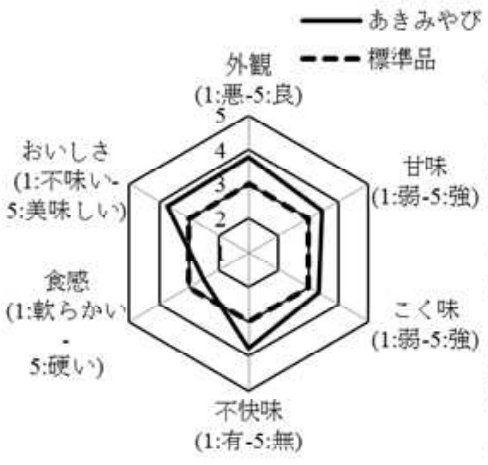
(2) 品質に関するデータ

項　　目	あきみやび	スズカリ(比較)
百粒重(g)	32.5	29.8
粒形	偏球	球
へその色	黄	黄
粗蛋白質含有率(%)	42.6	41.1
粗脂肪含有率(%)	19.1	21.7
全糖含有率(%)	23.5	21.7
品質	中の上	中の上

(東北農業研究センター大仙研究拠点、平成20～24年)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐



注)
1. 「あきみやび」は、平成25年の宮城県現地実証圃産。
2. 豆腐加工は、T社による充填豆腐ラインテストで実施。比較として、同社使用原料による標準品を同一条件にて加工実施。
3. 官能評価は、東北農業研究センター大仙研究拠点のパネラー39人による。

加工適性

加工品	豆腐	味噌(淡色／赤色)	煮豆	納豆
あきみやび	適	適／適	可	可

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

・ダイズモザイクウイルスに抵抗性です。
・倒伏しにくく、機械化収穫が容易です。
・ダイズシストセンチュウにやや弱いです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項　　目	あきみやび	スズカリ(比較)
収量(kg/10a)	338	333
早晩性	中生	中生
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
耐倒伏性	強	やや強
最下着莢節位高	中	中
病害虫抵抗性		
ダイズモザイクウイルス	強	中
ダイズシストセンチュウ	やや弱	強
紫斑病	中	中
立枯性病害	やや強	やや強

(東北農業研究センター大仙研究拠点、平成20～24年)

3 栽培地域（平成26年産）

宮城県　4.6ha

4 栽培上の留意点

・ダイズシストセンチュウにやや弱いので、過度の連作やセンチュウ被害の発生履歴がある圃場での栽培は避けてください。

育成場所：東北農業研究センター（平成25年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター　水田作研究領域大豆育種グループ　　tel　0187-75-1084　　fax 0187-75-1170

豆腐・味噌用　　南東北・関東・東山・北陸地方

あやこがね　「エンレイ」よりやや晩熟で多収性の中生種、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、味噌などの加工適性が優れます。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：「スズユタカ」、「エンレイ」並に豆腐加工に適しています。
淡色味噌、赤味噌のどちらにも向いています。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	あやこがね	エンレイ
粒大(百粒重)	大の小(32.6g)	大の小(32.1g)
へその色	黄	黄
粗蛋白質含量	中(41.7%)	高(43.5%)
粗脂肪含量	中(19.2%)	中(18.7%)
全糖含量	－(22.8%)	－(21.8%)

注）平成5～10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 (%)	充填豆腐 硬さ (g/c㎡)	充填豆腐 離水率 (%)	絹ごし豆腐の食味 硬さ	絹ごし豆腐の食味 うまみ	絹ごし豆腐の食味 総合評価
あやこがね	9.69	62.8	4.68	48.1	2.0	-0.07	0.12	0.08
スズユタカ	9.74	63.9	4.49	43.3	2.6	-0.42	0.42	0.31
エンレイ	9.60	60.7	4.71	59.5	2.6	0.00	0.00	0.00

注）凝固剤は充填豆腐がGDL、絹ごし豆腐が硫酸カルシウム
食味はエンレイを基準とし、-2, -1, -0.5, 0, 0.5 ,1 ,2の7段階評価

味噌

品種名	蒸煮大豆 硬度 (g)	蒸煮大豆 色　調 Y	x	y	蒸煮大豆 食　味	味噌 色　調 Y	x	y	
あやこがね	484(52)	39.7	0.381	0.371	旨味強く,甘味はやや弱い.	25.3	0.420	0.395	色が明るく冴えが強い
エンレイ	381(63)	40.2	0.384	0.375	甘味、旨味弱いが味のバランス良い	25.6	0.424	0.398	〃

注）蒸煮大豆硬度の（）内は標準偏差、味噌の色調は仕込み30日後

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。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項　　目	あやこがね	エンレイ
収量(kg/10a)	368	321
早晩性	中の晩	中
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
倒伏抵抗性	強	強
最下着莢節位高	15cm	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	中	やや強

注）収量及び最下着莢節位高は平成5～10年の平均値（長野県野菜花き試験場）

3　栽培地域（平成23年産）

宮城県	464ha	山形県	168ha	福島県	367ha	山梨県	92ha
長野県	4ha	新潟県	209ha	石川県	192ha	福井県	25ha

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11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

豆腐用　　関東東山・東海・近畿地域

あやみどり　栽培適性に優れた青大豆新品種。

1 特性の概要

・特色ある緑色豆腐やゆで豆・浸し豆に適した食味の良い青大豆品種です。

・倒伏、蔓化、青立ちなど生育中の障害が少なく、栽培が容易で、着莢高が高いので、機械収穫にも適します。

・種皮と子葉が鮮やかな緑色、へそも緑色で外観品質に優れます。

・ウイルス病や、薬剤耐性菌の出現している紫斑病に対して抵抗性があるので、褐斑粒や紫斑病といった障害粒の発生が少なく、高品質な大豆が生産できます。

(1) 生育特性（平成17～19年、標播栽培）

品種名	開花期	成熟期	主茎長	主茎節数	最下着莢節位高	生育中の障害				収量	
						倒伏	蔓化	ｳｲﾙｽ	青立ち	子実重	標準比
	（月日）		(cm)		(cm)					(kg/a)	(%)
あやみどり	8.03	10.02	78	17.9	29	微	微	無	微	35.8	106
信濃青豆	7.31	10.13	78	16.1	17	微	少	無	少	33.8	100

(2) 品質特性（平成17～19年、標播栽培）

品種名	障害粒程度			粒形	子実の色			品質	百粒重	子実成分		
	紫斑	褐斑	裂皮		種皮	へそ	子葉			蛋白	脂肪	全糖
									(g)			
あやみどり	無	無	微	扁球	緑	緑	緑	中上	40.1	41.8	19.9	22.2
信濃青豆	無	無	微	扁球	緑	黒	緑	中中	38.6	41.9	19.3	23.1

(3) 病害虫抵抗性、機械収穫適性及び加工適性

品種名	病害虫抵抗性				機械収穫適性		豆腐加工適性(官能評価)					
	ﾀﾞｲｽﾞﾓｻﾞｲｸ病	ﾀﾞｲｽﾞｼｽﾄｾﾝﾁｭｳ病	黒根腐病	紫斑病	耐倒伏性	裂莢性	外観	甘味	こく	硬さ	弾力性	総合評価
あやみどり	極強	弱	やや弱	極強	やや強	中	3.9	3.6	3.7	2.6	2.7	3.9
信濃青豆	強	弱	弱	強	中	中	3.1	3.0	3.3	2.3	2.4	3.1

注)加工適性は育成地の評価(平成18年産)。標準品種タチナガハを3とし、数値が大きいほど良い傾向を示す。

2 栽培地域 (平成23年産)

奈良県　　2ha

育成場所：長野県野菜花き試験場 (平成20年育成)
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部
tel：0263-52-1148、fax：0263-54-4508

新形質（リポ欠）　　南東北・北関東地方

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いた品種。

※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。従来の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
早晩性	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
病害虫抵抗性		
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23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

煮豆用(黒豆)　　北海道地方

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。硬さはテンシプレッサーによる。

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23年産）

北海道　2,546ha

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

新規形質（リポ欠）　　東海・九州地方

エルスター　青臭みの発生を押さえた新しい風味の食品素材。
広域適応性のある暖地向け多収品種。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

子実中のリポキシゲナーゼ酵素の全てを欠失しているので、青臭みの少ない飲用豆乳や脂質過酸化度の低い豆乳を素材とする加工食品となります。加工する際、リポキシゲナーゼ酵素を持っている普通大豆が混入すると青臭みが発生し、その特長を活かすことができません。

※リポキシゲナーゼ：大豆特有の青臭みを発生させる酵素。

(2) 育成場所における品質に関するデータ（7月播種）

項　　目	エルスター	フクユタカ
粒大	中	中の大
百粒重(g)	28.9	30.5
へその色	黄	淡褐
成分組成		
粗蛋白質含有率(%)	42.7	42.7
粗脂肪含有率(%)	22.6	22.1

注）天候不良の平成11年を除いた8 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) 豆乳加工適性試験成績（Ｊ社）

	豆　乳				抽出倍率	豆乳の色調		
品種名	収量(g)	固形分(%)	pH	糖度(° Bx)	(10 ° Bx 換算)	Y	x	y
エルスター	470.0	9.2	6.51	10.8	4.06	74.83	0.3343	0.3525
いちひめ	390.0	8.9	6.58	10.5	3.27	74.03	0.3342	0.3504
フクユタカ	452.5	9.0	6.52	10.9	3.95	68.26	0.3332	0.3504

注1）豆乳加工適性試験：原料大豆125g（平成11 年度、九州農試産）、20 ℃・13 時間浸漬、7 倍加水、呉湯煎し95 ℃1分保持、冷却後豆乳を抽出(3000rpm 10min)。

2）色調Y（%）：明るさ（数字が大きいほど明るい）、x：赤色の鮮やかさ（数字が大きいほど赤色が濃い）、y：黄色の鮮やかさ、冴え（数字が大きいほど黄色が濃い

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

「エルスター」は九州地域の主力品種である「フクユタカ」や「むらゆたか」に形態的及び生態的によく似ており、暖地での栽培に適しています。子実収量も「フクユタカ」並みですが、「フクユタカ」に比べダイズ立枯性病害（黒根腐病）にやや弱いので注意して下さい。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果（7月播種）

項　　目	エルスター	フクユタカ
収量*(kg/10a)	397	400
早晩性	晩の早生	晩の早生
コンバイン収穫適性		
裂莢性	やや易	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢位*(cm)	16.2	14.6
病害虫抵抗性		
ｳｲﾙｽ病ほ場抵抗性	強	中
黒根腐病抵抗性	やや強	強

注）*天候不良の平成11年を除いた8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23年産）

－　ha

4　栽培上の留意点

普通大豆の種子が混入すると、加工時にリポキシゲナーゼ完全欠失性の特長が損なわれますので、播種・収穫・乾燥時には特に注意するとともに、定期的な種子の更新を行って下さい。ダイズ立枯性病害（黒根腐病）抵抗性は「やや強」ですが、本病の発病地域での栽培は避け、排水不良田では本病の発病が助長されるため十分な排水対策を行って下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成12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

豆腐用・味噌用　　関東・東山・北陸・近畿・中国地方

エンレイ　外観品質がよく広域適応性の高い中生種、麦あとの晩播栽培にも適する品種です。蛋白質含有率が高く豆腐加工に好適で、味噌加工にも向きます。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：蛋白質含有率が高く、豆腐に適しています。
　　淡色味噌、赤味噌のどちらにも向いています。
短所：ウイルス病発生地帯では褐斑粒が発生します。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	エンレイ	タマホマレ
粒大	大の小(31.1g)	中の大(29.7g)
へその色	黄	黄
粗蛋白質含量	高(44.5%)	低(37.8%)
粗脂肪含量	中(18.9%)	高(20.4%)
全糖含量	－(20.8%)	－(24.3%)

注）平成4～9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

	豆　乳				豆腐破断強度(g/cm²)		
	抽出率	固形分	蛋白質	粘度	GDL	硫酸	塩化
品種名	(%)	(%)	(%)	(mPs・s)		Ca	Mg
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

味噌

	蒸　煮　大　豆					味噌の色調		
	硬　度	色　調						
品種名	(g)	Y	x	y	食　味	Y	x	y
エンレイ	490(108)	39.7	0.385	0.376	やや甘味柔らかい	25.4	0.427	0.400
ホウレイ	933(233)	36.9	0.380	0.366	硬くてまずい	25.9	0.420	0.392

注）蒸煮大豆硬度のかっこ内は標準偏差

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：栽培適地が広い品種です。
　　晩播適応性があります。
短所：ダイズモザイク病抵抗性が「中」、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	エンレイ	タマホマレ
収量(kg/10a)	311	329
早晩性	中	晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位高	16cm	19cm
病害虫抵抗性		
ダイズモザイク病	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	弱
立枯性病害(黒根腐)	―	―
紫斑病	やや強	やや強

注）収量及び最下着莢節位高は平成4～9年の平均値（長野県野菜花き試験場）

3　栽培地域（平成23年産）

山形県	3,979ha	埼玉県	13ha	新潟県	5,850ha	富山県	4,384ha
石川県	1,257ha	福井県	995ha	滋賀県	63ha	京都府	9ha

4　栽培上の留意点

・ダイズモザイク病の発生が多い地域では褐斑粒が発生しやすいので、アブラムシの防除を行って下さい。
・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（昭和46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

豆腐・煮豆用　　東北地方

おおすず　大粒白目で豆腐、煮豆に適し、機械化栽培も容易です。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

・豆腐加工適性に優れています。
・粒が大きく、風味、柔らかに優れており、煮豆にも適しています。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	おおすず (青森県産)	(比較)フクユタカ (福岡県産)
百粒重(g)	37.7	33.8
へその色	黄	黄
粗蛋白質含有率(%)	43.4	44.0
粗脂肪含有率(%)	20.5	20.8
全糖含有率(%)	20.3	20.0
ショ糖含有率(%)	5.8	6.5
灰分(%)	5.5	5.3
溶出固形分(%)	0.5	0.7
浸漬大豆重量増加比	48.21	42.80
種皮率(%)	5.8	5.6
色調　L	86.3	86.7
a	-0.3	-0.5
b	26.9	25.0

注）分析：日本食品分析センター（平成11～13年の3年平均値）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

表1 豆腐加工適性試験の成績（平成8年、C社）

項　　目	おおすず	オクシロメ(比較)
豆乳抽出率(%)	58.1	58.9
豆乳中固形分(%)	11.3	11.0
豆腐の硬さ(g/c㎡)	10.6	5.2
豆乳色調　L*	90.33	91.22
a*	-3.25	-3.15
b*	14.37	13.08

表2 煮豆加工適性試験の成績（平成8年、D社）

項　　目	おおすず	オクシロメ(比較)
豆乳抽出率(%)	58.1	58.9
豆乳中固形分(%)	11.3	11.0
豆腐の硬さ(g/c㎡)	10.6	5.2
豆乳色調　L*	90.33	91.22
a*	-3.25	-3.15
b*	14.37	13.08

備考）　○：問題なし、△：気になる、×：不可。

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：・茎が短く倒伏しにくいので、機械化収穫に適しています。
　　・青森県では「オクシロメ」に比べて熟期がやや早です。

短所：・東北南部で発生するダイズモザイク病（C、D系統）には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	おおすず	オクシロメ(比較)
収量(kg/10a)	319	318
早晩性	中生の早	中生の晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
耐倒伏性	強	中
最下着莢節位高	中	中
病害虫抵抗性		
ダイズモザイク病	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	強
黒根腐病	弱	中

3　栽培地域（平成23年産）

青森県　4,366ha　　福島県　9ha

4　栽培上の留意点

・ダイズシストセンチュウに弱いので、発生地域での作付けを避けると共に、適切な輪作を行って下さい。

・東北南部以南では、ダイズモザイク病の被害が発生する可能性があります。

育成場所：東北農業研究センター（平成10年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種グループ　　tel 0187-75-1084　fax 0187-75-1170

製菓・煮豆・枝豆用　　北海道地方

大袖の舞　へそ色が黄の青大豆で、製菓、煮豆及び枝豆の加工適性が高い。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

大袖振大豆（北海道で栽培される種皮色が緑の青大豆）の主な用途である製菓、煮豆、枝豆に関する加工適性は良好です。枝豆用としては、湯煮後の莢の色が鮮やかな緑であること等から好評です。なお、蛋白質や脂肪含量は「とよまさり」銘柄と大差ありません。

他の青大豆品種に比較した外観上の特徴はへその色にあり、「早生緑」が黒、「音更大袖」が暗褐に対し、「大袖の舞」は黄です。また、粒大は「早生緑」より優り、「音更大袖」より劣ります。

(2) 品質に関するデータ

品　種	種皮の色	へその色	粒形	百粒重 (g)	蛋白質 (%)	脂肪 (%)	全糖 (%)	ショ糖 (%)
大袖の舞（北海道十勝）	緑	黄	球	37.7	41.8	19.5	23.0	8.3
音更大袖（北海道十勝）	緑	暗渇	扁球	37.0	40.2	19.6	24.0	8.0

（百粒重～ショ糖は主産地の平成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

製菓用煎り大豆（新潟県、Ｉ社）

官能評価	
色沢	黄～淡緑色
光沢	差なし
香り	くせのない香り
舌ざわり	差なし
皮の硬さ	普通
風味	適度の風味あり

コメント：
味、香りとも穏やかな感じで甘味があり、上品で素直さがある大豆

煮豆（北海道、T社）

官能評価

色沢：良　光沢：良　香り：良　舌ざわり：並
皮の硬さ：並　風味：良
コメント：粒大が大きく使いやすい

枝豆（十勝農試、ＪＡ芽室）

		大袖の舞	ｻｯﾎﾟﾛﾐﾄﾞﾘ	ユキムスメ
枝豆	莢の形	4.3	2.8	3.2
	莢の色	4.5	2.8	3.5
	味	3.4	3.3	3.4
	総合	3.9	3.1	3.5
凍枝豆	莢の形	3.3	2.7	3.1
	莢の色	3.8	2.7	3.3
	味	2.6	2.3	2.6
	総合	3.3	3.1	2.8

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

成熟期は「音更大袖」と同じ中生です。耐冷性は「音更大袖」より劣りますが、収量性は優れています。主茎長は「音更大袖」よりやや短かく耐倒伏性に優れます。

病害虫抵抗性ではセンチュウ抵抗性は「強」、茎疫病も一部レース（レースⅠ群）に対して抵抗性ですが、わい化病に対して抵抗性は「弱」です。なお、枝豆適期は9月初旬、枝豆収量は804kg/10aで上莢重率も81％と良好です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

	大袖の舞	音更大袖	早生緑
収量(kg/10a)	319	301	277
早晩性	中(10月4日)	中(10月3日)	中の早(9月29日)
コンバイン収穫適性			
耐裂莢性	易	易	易
耐倒伏性	強	中	中
着莢位置	中	中	中
低温抵抗性	中	強	中
病害虫抵抗性			
ダイズシストセンチュウ抵抗性	強	弱	弱
ダイズわい化病抵抗性	弱	弱	弱
ダイズ茎疫病抵抗性(ﾚｰｽ群Ⅰ)	強	弱	強
ダイズ黒根病抵抗性	弱	弱	強

(収量と成熟期は昭和63～平成3年の4カ年平均)

3　栽培地域（平成23年産）

北海道　　108ha

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。また収穫期が遅れると種皮色が淡くなるので、成熟後は速やかに収穫することが大切です。

育成場所：北海道立十勝農業試験場（平成4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

煮豆・豆腐・味噌用　　関東・東海・近畿地方

オオツル　大粒で外観品質が良く、「エンレイ」より晩熟の中生品種です。煮豆加工に好適で、豆腐や味噌加工にも向いています。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：大粒で裂皮の発生が少なく、煮豆、豆腐、味噌のいずれにも適しています。
短所：ウィルス病発生地帯では褐斑粒が発生しやすい傾向があります。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	オオツル	エンレイ
粒大　(百粒重)	大(36.3g)	大の小(29.9g)
へその色	黄	黄
粗蛋白質含有率	中(41.8%)	高(42.9%)
粗脂肪含有率	中(18.5%)	中(19.0%)
全糖含量	－(－)	－(－)

注)百粒重は昭和59～62年の平均値、成分は昭和61年の値(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

煮豆

項目　　評価点 (1-5)	平　均　点			
	オオツル	エンレイ	タマホマレ	秋田産大粒大豆
見ばえ　(悪い － 良い)	2.7	2.3	3.0	2.8
かたさ　(悪い － 良い)	3.3	2.9	2.5	3.0
香　り　(悪い － 良い)	3.0	3.0	3.0	2.9
味　　(悪い － 良い)	3.3	2.7	2.6	2.9
総　合(まずい－おいしい)	3.1	2.4	2.6	2.7

注) 評価法：5段階評価法で、自分の持つイメージで普通を3とする。数字の小さい方が劣る。

豆腐

品種名	粗蛋白質含有量 (%)	豆腐の硬さ (g)
オオツル	43.0	61
エンレイ	45.5	66
タマホマレ	39.8	40

味噌

品種名	全糖 (%)	煮豆硬度 (g)	煮豆の色調			味噌の色調		
			Y	x	y	Y	x	y
オオツル	19.2	611	32.5	0.389	0.386	16.2	0.447	0.404
エンレイ	18.4	452	33.8	0.382	0.379	16.0	0.443	0.400
タマホマレ	20.8	679	32.0	0.389	0.381	17.3	0.440	0.399

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：紫斑病抵抗性が「強」です。

短所：ダイズモザイク病抵抗性が「中」、ダイズシストセンチュウ抵抗性が「弱」です。
繁茂性でやや倒伏しやすい傾向があります。
裂莢性が「易」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項　　目	オオツル	エンレイ	タマホマレ
収量(kg/10a)	326	317	357
早晩性	中の晩	中	晩
コンバイン収穫適性			
裂莢性	易	中	中
耐倒伏性	中	強	強
病害虫抵抗性			
ダイズモザイク病	中	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	弱	弱
立枯性病害(黒根病)	―	―	―
紫斑病	強	やや強	やや強

注）収量は昭和59～62年の平均値（長野県野菜花き試験場）

3　栽培地域（平成23年産）

群馬県　　65ha　富山県　370ha　　福井県　12ha　三重県　17ha
滋賀県　1,494ha　京都府　88ha　　兵庫県　30ha

4　栽培上の留意点

・ダイズモザイク病の発生の多い地域では褐斑粒が発生しやすいので、アブラムシの防除を徹底して下さい。
・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。
・倒伏しやすいので、過度の早播、密植、多肥栽培を避け、培土を確実に行って下さい。
・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（昭和63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

豆腐用　　東北地方

オクシロメ　ダイズシストセンチュウに強い品種です。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

・白目の品種です。
・おいしい豆腐ができます。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	オクシロメ	おおすず(比較)
粒大	中	大
百粒重(g)	22.7	33.1
へその色	黄	黄
裂皮の難易	易	中
成分組成		
粗蛋白質含有率(%)	43.2	43.8
粗脂肪含有率(%)	20.5	20.7

(3) 主な用途における加工適性試験成績

・豆腐加工適性試験の成績（平成8年T社実験室レベル）

項　　目	オクシロメ	おおすず(比較)
豆乳抽出率(%)	58.9	58.1
豆乳固形分(%)	11.1	11.6
豆腐の硬さ(g/cm^2)	5.2	10.6

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：・ダイズシストセンチュウに抵抗性です。
　　・東北北部で発生するダイズモザイク病（A、B系統）に抵抗性です。
短所：・栽培条件によっては倒伏することがあります。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項　　目	オクシロメ	おおすず(比較)
収量(kg/10a)	318	319
早晩性	中生の晩	中生の早
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
耐倒伏性	中	強
最下着莢節位高	中	中
病害虫抵抗性		
ダイズモザイクウイルス	中	中
ダイズシストセンチュウ	強	弱

3　栽培地域（平成23年産）

青森県　　91ha

4　栽培上の留意点

・北東北では晩生種に属するので、北東北の山間冷涼地や太平洋沿岸で生育遅延の恐れがある場合は、作付けを避けて下さい。
・多肥条件と密植が重なった場合には倒伏、蔓化を助長しますので、適切な栽植条件を守って下さい。

育成場所：東北農業研究センター（昭和47年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種グループ　　tel 0187-75-1084　　fax 0187-75-1170

製菓・煮豆用　　北海道地方

音更大袖　種皮色が緑の青大豆で「音更大袖振」銘柄で流通し、味が良いことから主に製菓用煎豆に利用されています。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

北海道で栽培される種皮色が緑の青大豆は大袖振と呼ばれ、主な用途は製菓原料用で、他に煮豆や枝豆にも利用されます。「音更大袖」は糖含量が多いことから味が良く、主に豆餅（米菓）等の煎豆として用いられています。最近は納豆や豆腐、味噌にも利用されています。

(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 (%)	ショ糖 (%)
音更大袖(北海道十勝)	緑	暗渇	37.0	40.2	19.6	24.0	8.0

（百粒重～ショ糖は主産地の平成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

製菓用煎り大豆（新潟県、Ｉ社）

製品の評価

	音更大袖	早生緑
色　沢	緑が強いが色のばらつきあり	色のばらつきあり
光　沢	差なし	差なし
香　り	香りが強い	ー
舌ざわり	差なし	差なし
皮の硬度	普通	やや厚く、硬く感じる
風　味	風味強く、こくのある味	適度な風味があるが、粗雑な味

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

耐冷性は「キタムスメ」等の褐目品種と同様に強く、「早生緑」より多収で良質です。しかし、倒伏しやすく、また分枝も垂れることから、黄大豆に比較して機械収穫適性が劣ります。

病害虫抵抗性ではセンチュウやわらかい化病、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

	音更大袖	早生緑
収量(kg/10a)	301	277
早晩性	中(10月3日)	中の早(9月29日)
コンバイン収穫適性		
耐裂莢性	易	易
耐倒伏性	中	中
着莢位置	中	中
低温抵抗性	強	中
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(ﾚｰｽ群Ⅰ)	弱	強
ダイズ黒根病抵抗性	弱	強

(収量と成熟期は昭和63～平成3年の4カ年平均)

3　栽培地域（平成23年産）

北海道　459ha

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。更に、収穫期が遅れると種皮色が淡くなるので、成熟後は速やかに収穫することが大切です。

「音更大袖」は在来種で、道立農試における品種比較試験により平成3年に優良品種に採用されました。

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

味噌・納豆用　　北海道地方

キタムスメ　耐冷性の強い褐目大豆で「秋田」銘柄の主力品種。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

へそ色が暗褐の褐目大豆ですが、うまみの点で定評がある「中粒秋田」銘柄の主力品種です。蛋白含量が低い反面、脂肪や糖分が高いのが特徴で、味噌に適しています。また納豆でも大豆の味を活かした大粒納豆として定評があります。外観品質では裂皮が発生しやすいのが欠点です。

(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 (%)	ショ糖 (%)
キタムスメ（北海道後志）	黄白	暗渇	30.9	39.6	20.9	22.8	8.2
ハヤヒカリ（北海道十勝）	黄白	暗渇	27.6	39.9	20.3	23.6	8.3

（百粒重～ショ糖は主産地の平成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

味噌（長野県、T社）

	キタムスメ	ハヤヒカリ
糖分分解率(%)	76.30	71.01
窒素分解率(%)	22.83	22.73
窒素溶解率(%)	62.27	63.33
脂質含有率(%)	6.03	6.28
色　Y	13.8	13.0
x	0.470	0.470
y	0.404	0.403

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）

納豆（北海道、K社）

原料大豆　吸水率(倍)	2.19
蒸煮大豆　重量増加比(倍)	2.08
硬度(g)	105～115
納豆　硬度(g)	106
色調(L*/a*/b*)	46.4/9.8/26.8
官能評価	
外観	95
色調	95
香り	100
硬さ	95
うま味	95
ｱﾝﾓﾆｱ臭	なし
総合	95

官能評価は最良を100点満点として評価

（原料大豆は平成6年十勝農試産）

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

耐冷性が強く、冷涼地で安定多収を示します。コンバイン収穫適性は、最下着莢位置は高いですが、倒伏しやすいことや、裂莢しやすいことから劣ります。

病害虫抵抗性では、センチュウやわらかい化病、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

	キタムスメ	ハヤヒカリ
収量(kg/10a)	337	323
早晩性	中(10月6日)	中の早(9月29日)
コンバイン収穫適性		
耐裂莢性	易	難
耐倒伏性	中	強
着莢位置	高	中
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(ﾚｰｽ群Ⅰ)	弱	弱
ダイズ黒根病抵抗性	弱	ー

(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23年産）

北海道　　373ha

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、適正な輪作の下で栽培して下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場（昭和43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

豆乳・豆腐用(リポ欠)　　東北南部

きぬさやか　大豆の青臭みの原因となるリポキシゲナーゼが全て欠失し、強いえぐ味のアセチルサポニンも欠失しており、豆乳に好適な品種。

1 品質特性

・外観品質は「スズユタカ」並で、子実注の粗蛋白及び粗脂肪含量はそれぞれ中です。
・子実中の全てのリポキシゲナーゼ(L-1,L-2,L-3)とグループAアセチルサポニンを欠失しています。
・豆乳や豆腐の加工適性は良好で、豆乳や豆腐は青臭み、えぐ味が少ないです。

品種名	粒の大小	粒形	種皮色	へそ色	裂皮の難易	品質	粗蛋白含有率(%)	粗脂肪含有率(%)	ﾘﾎﾟｷｼｹﾞﾅｰｾﾞｱｲｿﾞｻﾞｲﾑの有無	ｸﾞﾙｰﾌﾟAｱｾﾁﾙｻﾎﾟﾆﾝの有無
きぬさやか	中	球	黄白	黄	易	中の上	40.9	19.8	全欠	欠
スズユタカ	中	扁球	黄白	黄	中	中の上	40.6	19.8	全有	有
すずさやか	中	扁球	黄白	黄	中	中の上	40.0	19.6	全欠	有

1) 審査基準国際統一委託事業調査報告書（平成16年3月）による。
2) 粗蛋白及び粗脂肪含有率は平成14～16年の平均。

豆乳及び豆腐の官能評価

		見た目	食感	風味	青臭み	えぐみ	甘み	総合評価
豆乳		1.3	1.5	1.1	1.7	1.5	0.6	1.0
豆腐		1.1	0.7	0.6	0.8	1.0	0.6	0.6
	↑2	良い	良い	良い	ない	ない	ある	良い
評価基準	0	同じ	同じ	同じ	同じ	同じ	同じ	同じ
	↓2	悪い	悪い	悪い	ある	ある	ない	悪い

注）1.東北農業研究センター委託消費者モニター52名による官能評価。
2.評価は輸入大豆を使用した市販品を基準(0)として比較した時の全モニターの平均値。

2 農業特性

・成熟期は晩で、収量は「スズユタカ」よりやや低く、子実は中粒です。
・ダイズモザイクウイルスに強いですが、ダイズシストセンチュウには弱いです。
・胚軸色が緑で花色は白であり、栽培時に他品種との識別が容易です。

(1) 生育特性

品種名	成熟期（月日）	倒伏程度	主茎長（cm）	主茎節数	分枝数（本/株）	子実重（kg/a）	対比（%）	百粒重（g）
きぬさやか	10.24	3.0	83	15.6	5.8	27.4	95	23.8
スズユタカ	10.14	3.0	86	17.4	5.6	28.8	100	25.3
すずさやか	10.01	3.7	83	17.2	6.4	29.7	103	24.5

注）1.育成地(秋田県西仙北町)における平成14～16年の平均である。
2.倒伏程度　0:無、1:微、2:少、3:中、4:多、5:甚

(2) 生態的特性

品種名	開花期	成熟期	裂莢の難易	最下着莢節位高	倒伏抵抗性
きぬさやか	やや晩	晩	中	中	強
スズユタカ	やや晩	やや晩	中	中	強
すずさやか	やや晩	やや晩	中	中	強

品種名	病虫害抵抗性								
	モザイクウイルス					ウイルス病ほ場抵抗性	シストセンチュウ	紫斑病病害	立枯れ
	A	B	C	D	E				
きぬさやか	強	強	強	強	弱	強	弱	やや強	やや強
スズユタカ	強	強	強	強	弱	強	強	中	ー
すずさやか	強	強	強	強	弱	強	強	やや強	やや強

注）審査基準国際統一委託事業調査報告書（平成16年3月）による。

3 栽培地域（平成23年産）

宮城県　202ha

4 栽培上の留意点

・リポキシゲナーゼ欠失等の子実成分の特性を損ねることのないよう、本品種単独の集団栽培を行うとともに、収穫・調整時に異品種が混入しないよう純度管理を徹底すること、また、シストセンチュウ抵抗性が「弱」のため、連作やシストセンチュウ汚染ほ場での栽培は避ける必要があります。
・本品種を原料とする大豆加工食品は食品メーカーと共同で特許（第3567156号）を取得しており、本品種を加工食品の原料として使用するには特許権保有者の許諾が必要です。

育成場所：東北農業研究センター（平成17年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種グループ　　tel 0187-75-1084　fax 0187-75-1170

豆腐用　　九州地方

キヨミドリ　風味ある豆腐がつくれる良質青大豆。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

在来の青大豆に比べ粒が大きく子葉まで緑色を呈しています。子実のショ糖含量が高く普通黄大豆にない風味ある豆腐がつくれますが、蛋白含量が低いため柔らかい豆腐となります。

(2) 育成場所における品質に関するデータ（7月播種）

項　　目	キヨミドリ	信濃青豆
粒大	大の小	中の大
百粒重(g)	31.2	29.5
へその色	緑	黒
成分組成		
粗蛋白質含有量(%)	38.7	38.6
粗脂肪含有量(%)	22.6	23.0
ショ糖含量(ﾋﾟｰｸ面積×10^6)	8.20	5.46

注）天候不良の平成11年を除いた8年～13年の生産力検定試験結果。
蛋白質ならびに脂質は近赤外分析による。
蛋白質含有率は子実の窒素含有率に6.25を乗じて算出。
ショ糖含量は高速液クロマトグラフィーによる。

(3) 豆腐官能評価（宮崎県M農協）

味	良い：14	普通：17	良くない：0
色	良い：21	普通：10	良くない：0
固さ	良い：11	普通：18	良くない：2
総合評価	良い：12	普通：19	良くない：0
商品性	ある：28		ない： 3
店頭にあったら	買いたい：28		買いたくない：3

注）31 名によるアンケート調査で表中の数字は各評価の人数

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長　所：フクユタカより1週間程度早生で、暖地の中山間地にもよく適しています。
短　所：成熟期の落葉がしづらい特性があります。極端な早播きは避けて下さい。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果（7月播種）

項　　目	キヨミドリ	信濃青豆
収量*(kg/10a)	333	317
早晩性	中の晩	中の晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	やや難	易
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位*(cm)	18.8	14.4
病害抵抗性		
ｳｲﾙｽ病　ほ場抵抗性	中	―
紫斑病　抵抗性	中	やや弱
ﾈｺﾌﾞｾﾝﾁｭｳ　抵抗性	弱	弱

注）*天候不良の平成11年を除いた8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23年産）

福岡県　8ha　宮崎県　27ha

4　栽培上の留意点

1) 種子の緑色があせるのをできるだけ避けるために、莢の成熟度（振ってカラカラ音がする）を見て適期に収穫して下さい。
2) 紫斑病抵抗性は「やや強」ですが、暖地ではやや早生の品種なので紫斑病発生がよく見られる地域では適期の防除を行って下さい。
3) ネコブセンチュウ抵抗性は「弱」なので、発生ほ場への作付けを避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成14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

豆腐・味噌用　　関東・東山・東海・近畿・中国地方

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(%)	－(25.3%)	－(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/cm²) 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 Y	x	y	味噌の色調 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23年産）

長野県　200ha

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

納豆・菓子用　　南東北・関東・東海地方

くろこじろう　倒れにくい小粒の黒大豆品種。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所
・裂皮粒やしわ粒の発生が少なく子実の外観品質は良好です。
・納豆臭の少ない小粒の黒大豆納豆を製造できます。
・緑の子葉色を活かした菓子や豆餅などに利用できます。

短所
・通常の納豆に比べ糸引き等が少ないので、納豆製造には工夫が必要です。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	くろこじろう	黒大豆小粒	納豆小粒
百粒重	8.6	11.5	9.8
粗蛋白質含有率(%)	46.0	49.5	43.7
粗脂肪含有率（%）	18.3	17.8	18.2
βカロテン（μg/100g）*	54	57	8
αトコフェロール(mg/100g)*	3.3	1.2	0.8
ショ糖(mg/100g)*	4.95	4.63	5.97
総アントシアニン（g/100g）*	0.089	0.088	0.000

注）平成21～25年産の平均値（黒大豆小粒は25年のみ）。
　　*の項目は平成26年産を日本食品分析センターで分析。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

・納豆加工適性

項　　目	くろこじろう	黒千石
蒸煮大豆の硬さ(g/cm^2)	189.7	210.1
納豆の硬さ(g/cm^2)	183.1	128.9
官能評価		
菌の被り	2.1	3.0
溶菌状態	2.7	3.0
豆の色	2.8	3.0
香り	2.5	3.0
硬さ	1.9	3.0
味	2.3	3.0
糸引き	2.9	3.0
総合評価	1.7	3.0

注）平成22年産、納豆試作および評価は茨城県工業技術センター。
　　官能評価は１（劣る）～５（優れる）とし、黒千石を3.0として評価。

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所

・倒伏や蔓化の発生が少なく草姿が優れます。青立ちの発生も少ないため、コンバイン収穫に適しています。

短所

・ダイズシストセンチュウには弱いです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項　　目	くろこじろう	黒大豆小粒	納豆小粒
収量（kg/10a）	278	204	272
早晩性	やや晩生	やや晩生	やや晩生
コンバイン収穫適性			
裂莢の難易	中	中	中
最下着莢節位高	やや低	やや低	やや低
耐倒伏性	やや強	弱	弱
病虫害抵抗性			
ダイズモザイクウイルス	AB抵抗性	ACD抵抗性	AB抵抗性
ウイルス病圃場抵抗性	中	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	―	弱

注）収量は平成21～25年産の７月播種試験の平均値（黒大豆小粒は25年のみ）。

3　栽培地域（平成26年産）

茨城県　10ha

4　栽培上の留意点

・ダイズシストセンチュウに対する抵抗性は十分ではないので、これらの発生履歴のある圃場への作付は避けてください。また、ウイルス病に対する抵抗性も十分ではないため、アブラムシの防除と種子更新を適宜行ってください。

育成場所：作物研究所（平成２５年育成）
問い合わせ先：作物研究所・畑作物研究領域・大豆育種研究分野
tel 029-838-8503、fax 029-838-8853

新規形質（リポ欠）・豆菓子

九州・中国地方

くろさやか　青臭みの発生の原因となるリポキシゲナーゼが全て欠失した多収の黒大豆品種。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

暖地向けの黒大豆品種「クロダマル」より多収で成熟期が早い黒大豆品種で、子実は豆菓子等に適した大きさです。また、大豆の青臭みの原因となるリポキシゲナーゼ酵素を完全に欠失するため、多様な食品開発に活用できます。

(2) 品質に関するデータ

項目　＼　品種名	くろさやか	クロダマル	フクユタカ
粗蛋白質含有率(%)※	39.7	41.7	42.2
百粒重(g)※	34.1	50.6	29.7
リポキシゲナーゼアイソザイムの有無	全欠	全有	全有

※平成21年～23年の3カ年の平均値。

(3) 主な用途における加工適性試験成績（A社での豆菓子加工評価）

項目　＼　品種名	くろさやか	クロダマル	いわいくろ
粒形サイズ	適	不適	適
粉巻き適性	良	－	良
官能評価　食感	良	－	良
味	良	－	良

1)豆菓子加工適性はＡ社基準による。「いわいくろ」はＡ社標準仕様品種。

2)「クロダマル」は粒形サイズが製品に不適なため、加工試験未実施。

3)評価は良、可、不可の３段階。

4)「粉巻き適性」とは、大豆粉でコーティングする工程への適性。

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

・黒大豆「クロダマル」より大幅に多収で、黄大豆「フクユタカ」に比べても収量が上回ります。

・成熟期は「クロダマル」に比べて１～２週間早いため、早霜等によって作柄が低下

する危険性が低くなります。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

栽培条件	普通畑・標準期播（７月上旬）		
品種名	くろさやか	クロダマル	フクユタカ
成熟期	11. 3	11.16	10.30
主茎長(cm)	73	65	69
収量(kg/a)	44.1	34.6	39.4
収量標準比(%)	127	100	114

※平成21年～23年の3カ年の平均値。

項目　　＼　品種名	くろさやか	クロダマル	フクユタカ
胚軸色	緑	紫	紫
花の色	白	紫	紫
毛じの色	褐	褐	白
子実の大きさの分類	大	極大のやや小	中の大
子実の形	偏球	球	球
種皮の色	黒	黒	黄白
粒の光沢	強	中	中

3　栽培地域（平成26年産）

－　ha

4　栽培上の留意点

リポキシゲナーゼ欠失の特性を損ねることがないよう、本品種単独の集団栽培を行うとともに、生育中に異品種の混入の有無を幼苗期の胚軸色、開花期の花の色、成熟期の莢の色などで確認するとともに、収穫・調整時にはコンバインなどの使用機械の清掃を行うなど異品種が混入しないように、純度管理を徹底すること、

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成24年育成）
問い合わせ先：九州沖縄農業研究センター
　作物開発・利用研究領域（大豆育種グループ）
　　tel：096-242-7740

豆腐・煮豆用　　九州地域

クロダマル　暖地向けに初めて育成された黒ダイズ品種。

1 品質特性

・外観上の品質は「新丹波黒」より優れ、煮豆に加工した場合は、水浸漬後の粒の破損が少なく、製品歩留まりが高い品種です。

・煮豆の外観も良好で、アントシアニン含有量が「新丹波黒」より多く、抗酸化活性も「新丹波黒」よりも高いです。

(1) 育成地における子実成分と加工適性試験

品　種 系統名	粗蛋白質(%)	粗脂肪(%)	蒸煮大豆 の破断強度(g/cm^2)	破損率 浸漬大豆(%)	 蒸煮大豆(%)
クロダマル	41.6	22.1	1,594.2	7.9	7.8
新丹波黒	42.2	21.9	1,337.6	17.9	12.6
フクユタカ	42.3	21.9	―	―	―

注）子実成分は近赤外分析による平成12～15年の値で、蛋白質含量はN×6.25とした。
蒸煮大豆の破断強度は、育成地の平成14、15年の試験結果
破損率は、平成14、15年の福岡県A社による試験結果

(2) アントシアニン含有量と抗酸化活性(DPPH消去活性)

品　種	蒸煮大豆		大豆煮汁	
系統名	ｱﾝﾄｼｱﾆﾝ	DPPHﾗｼﾞｶﾙ 消去活性	ｱﾝﾄｼｱﾆﾝ	DPPHﾗｼﾞｶﾙ 消去活性
クロダマル	141	2,775	328	11,163
新丹波黒(標準)	53	1,180	138	2,704

(単位)ｱﾝﾄｼｱﾆﾝ：nmol-C3G相当量/gDW
DPPHﾗｼﾞｶﾙ消去活性：nmol-Trolox相当量/gDW

2 農業特性

育成地における成績

品種 系統名	開花期 （月日）	成熟期 （月日）	主茎長 (cm)	主茎節数	百粒重 (g)	子実重 (kg/a)	対標比	倒伏程度	粒形	光沢	品質
クロダマル	8.16	11.11	63	15.4	48.4	30.8	104	微	扁球	中	中上
新丹波黒	8.17	11.14	61	17.3	59.2	29.5	100	少	球	弱	中中
フクユタカ	8.17	10.29	62	16.3	30.7	40.0	136	微	扁球	中	中上

注）平成12～15年の7月上旬播種における平均値

3 栽培地域（平成23年産）

熊本県　7ha　　大分県　37ha

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成16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

豆腐・豆乳用（リポ欠）　　近畿中国四国地域

こがねさやか（四国10号）

リポキシゲナーゼが全て欠失し、加工製品に青臭みがなく、多収で用途が広い温暖地向け品種。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

・大豆の青臭みの原因となる種子中の3種類の酵素リポキシゲナーゼをすべて欠失しています。
・青臭さのない豆腐や豆乳を製造できるほか、味噌、醤油、納豆にも適します。

(2) 品質に関するデータ

項目	こがねさやか	サチユタカ	タマホマレ
粒度区分	中粒	大粒	中粒
百粒重(g)	32.0	33.1	31.4
種皮/へその色	黄白/黄	黄白/黄	黄/黄
成分組成			
粗タンパク含有率(%)	44.7	46.2	41.0
粗脂肪含有率(%)	20.0	19.1	20.4
全糖含有率(%)	20.6	20.5	22.4
ﾘﾎﾟｷｼｹﾞﾅｰｾﾞｱｲｿｻﾞｲﾑ	全欠	全有	全有

注）育成地（香川県善通寺市）・2009～2013年（6月播）の平均値。粗タンパク、粗脂肪および全糖は近赤外分析による。窒素-タンパク質換算係数は6.25を使用した。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐　（2009年育成地産、豆腐破断強度：九農研、官能評価：A社）

項目	こがねさやか	サチユタカ	フクユタカ
原料大豆			
粗タンパク含有率(%)	45.1	46.4	43.9
豆腐破断強度(g/cm2)	44.1	40.0	53.1
官能評価			
不快味	3.4	2.8	3.0
こく味	3.2	2.8	3.0
おいしさ	3.4	2.4	3.0

注）豆腐作成の凝固剤濃度は塩化マグネシウム(6水和物)：0.25%。官能評価は「フクユタカ」の評価を「3」とした5段階評価（1：悪－5：良)。「不快味」は得点が高いほど不快でないことを示す。

豆乳　（2011年育成地産、B社）

評価点	1	2	3	4	5	パネル数合計	評価点平均
パネル数	0	3	8	2	1	14	3.07
コメント	標準大豆と味の傾向が似ており、若干コクがあった。						

注）標準大豆と比較した「こがねさやか」の評価。判定基準は、5点:標準より明らかに優れており、同等品として許容範囲を超える品質を有する、4点：標準より優れるが、なお同等の品質を有する、3点：標準

と同等の品質を有する、2点：標準より劣るが、同等品として許容範囲にある品質を有する、1点：標準より明らかに劣っており、同等品として許容範囲を超える品質を有する。

淡色味噌　（2012年兵庫県産、C研究所）

項目	色	香り	味	組成	総合	判定
合計	28	17	14	8	26	◎(好適)
コメント	色調が明るく、色の評価が特に高かった。香り、味、組成も標準品と比較して高い評価であった。					

注）官能評価はパネル28名で行い、「トヨコマチ」を標準として、良い（1点）、同じ（0点）、悪い（-1点）の3段階で評価し、合計値を示した。「色」の28点は、パネル全員が「良い」と評価したことを示す。「組成」は、味噌の軟らかさ、舌触りのなめらかさを示す。

2　栽培特性

（1）栽培上の長所・短所

・「サチユタカ」より多収で、青立ちの発生が少なく、ラッカセイわい化ウイルスの抵抗性が「強」です。

・裂莢しやすく、ダイズモザイク病抵抗性が「中」です。

（2）栽培特性に関する育成場所での試験結果

項目	こがねさやか	サチユタカ	タマホマレ
収量(kg/10a)	431	388	425
早晩性	中	中	中
コンバイン収穫適性			
裂莢性	やや易	易	難
倒伏抵抗性	中	強	中
最下着莢節位高(cm)	13	13	12
病害抵抗性			
ダイズモザイク病	中	中	中
ﾗｯｶｾｲわい化ｳｲﾙｽ抵抗性	強	弱	強
立枯性病害	中	中	ー

注）収量および最下着莢節位高は育成地（香川県善通寺市）・2009～2013年（6月播）の平均値。

3　栽培地域（平成26年産）

兵庫県ほか

4　栽培上の留意点

裂莢しやすいので、成熟後は速やかに収穫してください。異品種の混入はリポキシゲナーゼ欠失大豆の特性を損なうので、十分に注意してください。

育成場所：近畿中国四国農業研究センター（平成26年育成）
問い合わせ先：近畿中国四国農業研究センター・作物機能開発研究領域・大豆育種研究グループ
tel：0877-63-8132　fax：0877-63-1683

納豆用　　東北地方

コスズ　東北地域で広く栽培が可能な極小粒品種で、納豆加工適性が優れています。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

・極小粒で「納豆小粒」に匹敵した納豆加工適性を持っています。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	コスズ (宮城県産)	(比較)スズマル (北海道産)
百粒重(g)	9.9	13.9
へその色	黄	黄
粗蛋白質含有率(%)	43.9	43.1
粗脂肪含有率(%)	17.4	18.9
全糖含有率(%)	20.6	22.2
ショ糖含有率(%)	5.7	7.2
灰分(%)	5.6	5.4
溶出固形分(%)	0.7	0.6
浸漬大豆重量増加比	47.24	45.62
種皮率(%)	9.9	7.4
色調　L	86.7	84.5
a	-0.2	0.2
b	25.0	27.2

注）分析：日本食品分析センター（平成11～13年の3年平均値）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

・納豆加工適性試験の成績　　（平成6年、B社）

項　　目	コスズ	鈴の音(比較)
硬度	126	131
色調　Y%	13.7	13.6
官能評価		
色	やや薄い	やや濃い
硬さ	柔らか	やや柔らかい
納豆臭	少ない	強い
旨味	普通	やや強い

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：・「納豆小粒」よりも成熟期が早く、東北地域の広範囲で栽培が可能です。
・「納豆小粒」よりも短茎で倒伏しにくいです。

短所：・ダイズシストセンチュウに弱いです。
・東北南部で発生するダイズモザイク病（C、D系統）には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	コスズ	納豆小粒(比較)
収量(kg/10a)	211	221
早晩性	中生	晩生
主茎長(cm)	83	100
裂莢性	中	中
耐倒伏性	中	弱
病害虫抵抗性		
ダイズモザイク病	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	弱

3　栽培地域（平成23年産）

岩手県　63ha　　宮城県　6ha　　秋田県　74ha　　福島県　28ha
新潟県　8ha　　石川県　15ha

4　栽培上の留意点

・普通大豆に比べるとやや倒伏しやすいので、多量の元肥は避けるとともに中耕培土を励行する。
・ダイズシストセンチュウに抵抗性がないので、発生ほ場での栽培を避け、適切な輪作を行って下さい。

育成場所：東北農業研究センター（昭和62年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種グループ　　tel 0187-75-1084　fax 0187-75-1170

豆腐・味噌用　　近畿地域

ことゆたか　豆腐加工適性が良好で、倒伏に強い温暖地向け大豆品種。

1 品質特性

・豆腐加工適性が良好で、「タマホマレ」より豆腐が堅く、作業しやすい品種です。

品 種 名	成熟期	主茎長	倒伏	子実重	裂莢性	青立ち	SMV抵抗性		
		cm		kg/a			A,B系統	C系統	A2系統
ことゆたか	**10.21**	**54**	**無**	**34.8**	**易**	**無**	**抵抗性**	**罹病性**	**抵抗性**
タマホマレ	10.26	62	微	40.8	易	中	抵抗性	罹病性	抵抗性
サチユタカ	10.20	52	無	39.0	易	少	抵抗性	罹病性	罹病性

注）育成地での標準播種試験の結果

2 農業特性

・「タマホマレ」より倒伏に強く、青立ちしにくい品種です。

・倒伏に強いので浅耕うね立て栽培や不耕起密植栽培などの新しい栽培技術を活用しやすい品種です。

・裂莢しやすい傾向があるので、適期収穫を行う必要があります。

品 種 名	百粒重	粒形	紫斑	裂皮	成分含有率		加工適性	
	g				粗蛋白	粗脂肪	豆腐	赤みそ
ことゆたか	**28.7**	**扁球**	**微**	**微**	**43.5**	**20.8**	**適**	**適**
タマホマレ	27.3	球	少	少	39.7	22.0	可	―
サチユタカ	31.9	球	微	少	45.3	20.0	適	―

注）育成地での標準播種試験の結果

浅耕うね立て栽培試験

品 種 名	耕種法	成熟期	主茎長 cm	倒伏	子実重 kg/a	対標比 %	百粒重 g	品質
ことゆたか	**浅耕うね立て**	**10.25**	**64**	**微**	**36.0**	**111**	**30.3**	**上下**
タマホマレ	普通耕平うね	10.29	63	微	32.6	100	28.2	中上

注）滋賀県農業技術振興センターの成績

3 栽培地域（平成23年産）

滋賀県　1,049ha

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成18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

豆腐用　　中国・近畿・九州北部地方

サチユタカ　豆腐加工適性に優れた高蛋白質多収品種。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

タンパク質含量は「高」で、豆腐加工適性が優れています。白目の大粒種なので煮豆にも利用可能です。

(2) 育成場所における品質に関するデータ（6月播種）

項　　目	サチユタカ	タマホマレ
粒大	大の小	中
百粒重(g)	32.7	27.4
へその色	黄	黄
成分組成		
粗蛋白質含有量(%)	44.8	39.5
粗脂肪含有量(%)	20.4	23.1

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) 豆腐加工適性試験成績（A社）

項　　目	サチユタカ	フクユタカ
豆乳抽出率(%)	81.4	82.5
豆乳固形分(%)	9.98	9.97
豆腐破断強度(g/cm^2)	85	73

注）平成12年広島県福山市産大豆を使用。
加工ならびに分析法はA社による定法、凝固剤には塩化Mg0.25%を使用。

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

広域栽培適応性のある多収品種で栽培に適するのは中国地方ですが、九州北部、近畿地方でも栽培が可能です。しかし、ウイルス病ほ場抵抗性は「中」程度で、ネコブセンチュウ抵抗性は「弱」です。

(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	サチユタカ	タマホマレ
収量*(kg/10a)	351	343
早晩性	中の晩	中の晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	やや易	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位*(cm)	13.8	12.6
病害抵抗性		
ｳｲﾙｽ病　ほ場抵抗性	中	中
紫斑病　抵抗性	強	中
ﾈｺﾌﾞｾﾝﾁｭｳ　抵抗性	弱	弱

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23年産）

千葉県	52ha	石川県	10ha	京都府	26ha	兵庫県	561ha
奈良県	27ha	鳥取県	553ha	島根県	576ha	岡山県	357ha
広島県	676ha	山口県	568ha	愛媛県	2ha		

4　栽培上の留意点

ウイルス病ほ場抵抗性が「中」程度ですので、褐斑粒の発生を防ぐためウイルス病に弱い黒豆などの品種に隣接するほ場での栽培は避けて下さい。また、裂莢性が「やや易」ですので、適期の収穫に努めて下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成13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

豆腐・煮豆・味噌・納豆用　　関東～九州北部地方

サチユタカA1号　西日本で栽培される「サチユタカ」に難裂莢性を導入した品種。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所

・紫斑や裂皮粒の発生が少なく、子実の外観品質は「サチユタカ」よりやや優れます。
・蛋白質含有率が高く豆腐加工適性は「サチユタカ」と同等に適します。
・煮豆、味噌、納豆の加工にも利用できます。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	サチユタカA1号	サチユタカ	タチナガハ
百粒重	30.1	30.1	29.3
外観品質	上下	中上	中中
粗蛋白質含有率(%)	45.3	46.8	43.3
粗脂肪含有率（%）	19.3	18.7	20.8
全糖含有率（%）	21.7	21.5	21.9

注）平成21～23年産の平均値（６月中旬播種)。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

項　　目	サチユタカA1号	サチユタカ
豆腐加工適性		
豆腐の硬さ（育成地)、平成20年産		
0.25%にがり（g/cm^2)	82.3	92.8
0.3%GDL（g/cm^2)	103.3	112.0
官能評価（A社)、平成22年産		
甘味　5(良い)－1(悪い)	3.6	2.7
こく味　5(良い)－1(悪い)	3,6	2.9
不快味　5(良い)－1(悪い)	3.6	3.1
食感　5(良い)－1(悪い)	1.7	1.9
おいしさ　5(良い)－1(悪い)	2.4	2.2
煮豆加工適性（M社)、平成21年産		
総合評価	良	良
味噌加工適性（中央味噌研)、平成20年産		
総合評価	適	－
納豆加工適性（茨城県工業技術センター)、平成21年産		
総合評価	適	適

注）原料はいずれも作物研産。
　　豆腐の官能評価は福岡県産フクユタカを3.0として評価。。

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所

・成熟後の莢がはじけにくいので自然裂莢や収穫ロスが少なくなり、実質収量の向上が期待できます。

・その他の栽培特性は「サチユタカ」とほぼ同じなので、栽培技術を変更することなく導入することができます。

短所

・「サチユタカ」と同様にダイズウイルス病抵抗性は中で、ダイズシストセンチュウには弱いです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項　　目	サチユタカA1号	サチユタカ	タチナガハ
収量（kg/10a）	327	312	277
早晩性	中生の晩	中生の晩	中生
コンバイン収穫適性			
裂莢の難易	難	易	中
最下着莢節位高	低	低	中
耐倒伏性	強	強	強
病虫害抵抗性			
ダイズモザイクウイルス	AB抵抗性	AB抵抗性	AB抵抗性
ウイルス病圃場抵抗性	中	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	弱	弱

注）収量は平成21～23年産の平均値（６月中旬播種）。

3　栽培地域（平成26年産）

－　ha

4　栽培上の留意点

・難裂莢性を備えていますが、成熟期後の長期間の圃場放置は品質低下をもたらすので、適期収穫に努める必要があります。

・その他の培馬上の注意は「サチユタカ」に準じます。

育成場所：作物研究所（平成２４年育成）
問い合わせ先：作物研究所・畑作物研究領域・大豆育種研究分野
tel 029-838-8503、fax 029-838-8853

豆腐・味噌・煮豆用　　南東北地域

里のほほえみ　南東北地方向けでダイズモザイクウイルスに強く、倒れにくい、大粒良質で蛋白質含量が高い品種です。

1 品質特性

・外観品質は「エンレイ」や「スズユタカ」より良好な「上の下」です。
・粗蛋白質含有率は「エンレイ」並の高、粗脂肪含有率は「中」です。
・豆腐加工適性は硬さ等に問題がないことから「適」、その他、味噌や煮豆等の加工適性も「適」です。

（東北農業研究センター大仙研究拠点、平成17～20年）

品種名	外観品質	成分含有率(%) 粗蛋白質	粗脂肪	各種凝固剤における豆腐の硬さ(g/cm²) グルコノデルタラクトン	硫酸カルシウム	塩化マグネシウム
里のほほえみ	**上の下**	**44.3**	**20.4**	**100**	**123**	**84**
エンレイ	中の中	44.3	20.0	98	111	82
スズユタカ	中の上	39.6	20.7	―	―	―

注）豆腐加工試験はA社による試作製造、原料大豆は山形県農業総合研究センター平成20年産。
グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム、塩化マグネシウムによる豆腐の硬さの評価基準値は、各々、90、90、60g/cm2以上である。

2 農業特性

・成熟期は「エンレイ」や「スズユタカ」より遅く、子実収量は「エンレイ」よりやや低く「スズユタカ」並です。
・ダイズモザイクウイルス抵抗性は「スズユタカ」と同じ「強」です。
・倒伏抵抗性は「エンレイ」や「スズユタカ」より強く、最下着莢節位高が高いです。
・子実の粒大は「エンレイ」や「スズユタカ」より大きい大粒です。

（東北農業研究センター大仙研究拠点、平成17～20年）

品種名	成熟期（月日）	主茎長(cm)	倒伏程度	最下着莢節位高(cm)	子実収量(kg/a)	百粒重(g)	ダイズモザイクウイルス抵抗性
里のほほえみ	**10.21**	**85**	**少**	**29**	**37.7**	**39.4**	**強**
エンレイ	10.15	84	多	23	41.1	33.1	中
スズユタカ	10.16	83	多	16	37.2	26.0	強

3 栽培地域（平成23年産）

山形県　187ha　　栃木県　3ha　　石川県　2ha　　福井県　21ha

4 栽培上の留意点

・ダイズシストセンチュウには「エンレイ」と同様に弱いので、過度の連作やセンチュウ被害の発生履歴がある圃場での栽培は避ける必要があります。

育成場所：東北農業研究センター（平成20年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種グループ　　tel 0187-75-1084　fax 0187-75-1170

味噌用・煮豆用　　東山・近畿・中国地方

さやなみ　「タマホマレ」より早熟の晩生種、大粒で外観品質がよく「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、蒸煮大豆の食味に優れ、白味噌に好適です。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：全糖含有率が高く蒸煮が容易で、甘味が強い蒸煮大豆ができます。
味噌熟成中に黄色味が強くならないので、白味噌に適しています。
エダマメの食味にも優れています。

短所：粗蛋白質含有率が低いため、豆腐の凝固性が高くありません。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	さやなみ	タマホマレ
粒大　(百粒重)	大の小(32.4g)	中の大(29.8g)
へその色	黄	黄
成分組成		
粗蛋白質含有量(%)	低(37.2%)	低(38.0%)
粗脂肪含有量(%)	高(20.5%)	高(20.7%)
全糖含有量(%)	－(24.8%)	－(24.2%)

注) 平成元～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

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
さやなみ	487(84)	40.7	0.385	0.373	27.3	0.422	0.395
タマホマレ	380(57)	40.2	0.381	0.373	27.7	0.418	0.394

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、褐斑粒の発生は少ない品種です。
　　倒伏が少ないため、栽培が容易です。

短所：成熟時の葉柄の落ちが悪いため、収穫前に十分な乾燥が必要です。
　　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	さやなみ	タマホマレ
収量(kg/10a)	344	329
早晩性	晩の早	晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	難
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位高	17cm	18cm
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）収量は平成元～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23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。
・成熟時の葉柄の落ちが悪いので、葉柄が乾燥してから収穫して下さい。

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

豆腐・煮豆・味噌用

東北地域

シュウリュウ　ダイズモザイクウイルスに強く、収量が安定して多く、子実はしわ粒の少ない白目大粒で、豆腐などの加工に適しています。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

・子実は白目で、粒大は百粒重が30g以上ある"大粒の小"です。
・しわ粒の発生程度が「リュウホウ」より少ないです。
・豆腐、煮豆、味噌などの加工に適しています。

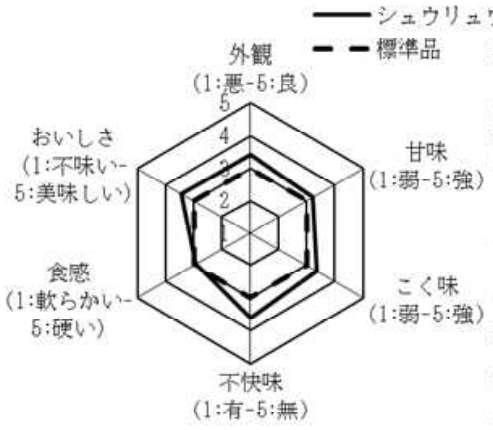
(2) 品質に関するデータ

項　　目	シュウリュウ	リュウホウ(比較)
百粒重(g)	32.3	29.1
粒形	球	球
へその色	黄	黄
粗蛋白質含有率(%)	41.6	39.7
粗脂肪含有率(%)	21.4	22.4
全糖含有率(%)	22.6	22.5
品質	中の上	中の上

（東北農業研究センター大仙研究拠点、平成22～24年）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

豆腐



注）
1. 「シュウリュウ」は、平成25年の岩手県現地実証圃産。
2. 豆腐加工は、H社による充填豆腐ラインテストで実施。比較として、同社使用原料による標準品を同一条件にて加工実施。
3. 官能評価は、東北農業研究センター大仙研究拠点のパネラー40人による。

加工適性

加工品	豆腐	味噌(淡色／赤色)	煮豆	納豆
シュウリュウ	適	適／適	適	適

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

・ダイズモザイクウイルスに抵抗性です。
・収量が安定して多いです。
・ダイズシストセンチュウに弱いです。
・茎葉処理除草剤（ベンタゾン液剤）に感受性です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項　　目	シュウリュウ	リュウホウ(比較)
収量(kg/10a)	319	298
早晩性	中生の早	中生の早
コンバイン収穫適性		
裂莢性	やや易	中
耐倒伏性	強	中
最下着莢節位高	中	中
病害虫抵抗性		
ダイズモザイクウイルス	強	中
ダイズシストセンチュウ	弱	強
紫斑病	やや強	中
立枯性病害	やや弱	中

（東北農業研究センター大仙研究拠点、平成22～24年）

3 栽培地域（平成26年産）

岩手県　29ha、山形県　0.4ha

4 栽培上の留意点

・ダイズシストセンチュウに弱いので、過度の連作やセンチュウ被害の発生履歴がある圃場での栽培は避けてください。
・茎葉処理型除草剤（ベンタゾン液剤）に対する感受性が高く、薬害が発生しやすいので、散布する際は、高温時や日照が強い時を避けるなどの注意が必要です。

育成場所：東北農業研究センター（平成25年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター　水田作研究領域大豆育種グループ　　tel　0187-75-1084　　fax 0187-75-1170

豆腐・味噌・煮豆用　　東北南部、関東北部、北陸、東山地域

シュウレイ　しわ粒の発生が少なく大粒・良質で、蛋白質含有率が高く、耐倒伏性を有します。「エンレイ」に比べダイズモザイク病および紫斑病抵抗性が強いため、褐斑粒や紫斑粒の発生が少ない品種。

1　特徴

・成熟期は「エンレイ」より５日遅く、「タチナガハ」より３日早い中生の晩で、収量は育成地では「エンレイ」よりやや多収、普及見込みの富山県では「エンレイ」と同程度です。

・「エンレイ」より耐倒伏性が優れ、最下着莢高が高く、「タチナガハ」に比べ青立ちの発生が少ない。

・しわ粒（ちりめんじわ）の発生が「エンレイ」に比べて少なく、「エンレイ」より大きい大粒で、外観品質に優れる。ダイズモザイク病に強く、紫斑病にやや強いため（表２）、褐斑粒および紫斑粒の発生も少ない。

・子実の蛋白質含有率が高いため豆腐原料に適しているほか、煮豆、味噌に適します。

2　育成地および普及見込地帯における試験成績（平成2006～2009年の平均値）

	育成地（長野県野菜花き試験場）						富山県	
	標播（6月1日播種）			晩播（7月1日播種）			標播（6月2日播種）	
系統名または品種名 ＼ 項目	シュウレイ	エンレイ（対照）	タチナガハ（参考）	シュウレイ	エンレイ（対照）	タチナガハ（参考）	シュウレイ	エンレイ（標準）
成熟期（月日）	10.08	10.03	10.11	10.18	10.13	10.21	10.08	10.02
主茎長（cm）	70	75	68	56	58	56	63	59
最下着莢節位高（cm）	20	18	20	18	18	19	20	14
生育中の障害　倒伏	微	少	微	微	微	微	無	微
青立ち	微	微	少	微	微	少	無	無
子実重（ka/a）	35.7	32.3	38.0	37.1	36.4	40.6	35.5	34.9
対照・標準対比（%）	111	100	117	102	100	112	102	100
百粒重（g）	39.0	33.1	37.1	40.2	34.0	38.4	32.4	29.5
障害粒の程度　紫斑	無	無	無	無	微	無	無	無
褐斑	無	少	微	無	微	微	無	無
裂皮	微	微	少	無	微	無	少	少
しわ	微	少	少	微	微	微	微	中
品質	中上	中中	中中	中上	中上	中上	上中	中上
粒形	扁球	扁球	扁球	扁球	扁球	扁球	―	―
粗蛋白質含有率（%）	44.2	45.2	41.5	45.9	47.4	42.9	45.2	45.8

注）粗蛋白質含有率は近赤外分析法による測定値（乾物当たり%、窒素蛋白質換算係数6.25）

3　主要特性

項　　目		シュウレイ	エンレイ	タチナガハ
葉　形		槍型	先鋭卵形	三角型
病害虫	ﾀﾞｲｽﾞﾓｻﾞｲｸ病	強	中	中
抵抗性	ﾀﾞｲｽﾞｼｽﾄｾﾝﾁｭｳ	弱	弱	弱
	立枯性病害	やや弱	弱	やや弱
	紫斑病	やや弱	中	強
加工適性	豆　腐	適	適	可
	煮　豆	適	可	適
	味　噌	適	適	可

3　栽培地域（平成23年産）

富山県　156ha　　石川県　3ha

4　栽培上の留意点

・ダイズシストセンチュウと黒根腐病（立枯性病害）に対する抵抗性がないので連作を避け、発生したことのある圃場へは作付けしないでください。

育成場所：長野県野菜花き試験場（平成22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

納豆用　　九州地方

すずおとめ　暖地での栽培に適した良質小粒種。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

小粒で納豆加工適性に優れています。

(2) 育成場所における品質に関するデータ（7月播種）

項　　目	すずおとめ	納豆小粒(比較)
粒大	小	小
百粒重(g)	10.3	11.1
粒型	球	球
粗蛋白質含有量(%)	42.6	42.0
粗脂肪含有量(%)	19.6	19.6

注）天候不良の平成11年を除いた8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) 納豆加工適性試験成績

加工試験（熊本県M社　平成8年育成地産）

項　　目		すずおとめ	納豆小粒(比較)
浸漬大豆	重量増加比(乾物当り比)	2.44	2.45
	溶出固形物率(%)	0.70	0.97
蒸煮大豆	重量増加比(乾物当り比)	2.34	2.34
	皮浮き・煮崩れ(%)	4.0	7.0
	硬さ(g)	107	130
納豆	硬さ(g)	100	132

硬さ：レオメーターで測定（レンジ200g、テスト速度5cm/min）

官能試験（熊本県M社　平成8年育成地産）

項　　目	すずおとめ	納豆小粒
菌の被り	4	4
溶菌状態	4	4
割れ・つぶれ	4	3
豆の色	4	4
香　り	4	3
硬　さ	2	1
味	4	2
糸引き	3	3
合　計	29	24

注）評価は5段階評価（1～5）で値の大きい方がよい。

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所:「フクユタカ」より2週間程度早生で、麦との二毛作体系により適しています。
短所:「フクユタカ」より低収です。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果（7月播種）

項　　目	すずおとめ	納豆小粒
収量*(kg/10a)	329	348
早晩性	中の晩	中の晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	やや難	中
耐倒伏性	強	やや強
最下着莢節位*(cm)	14.0	9.0
病害抵抗性		
ｳｲﾙｽ病　ほ場抵抗性	強	中
紫斑病　抵抗性	強	中
ﾈｺﾌﾞｾﾝﾁｭｳ　抵抗性	弱	弱

注）*天候不良の平成11年を除いた8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23年産）

三重県　36ha　　福岡県　55ha　　熊本県　29ha
大分県　23ha

4　栽培上の留意点

1）耐倒伏性程度は「強」ですが、極端な密植、早播きは避けて下さい。
2）紫斑病抵抗性は「強」ですが、暖地ではやや早生の品種なので紫斑病発生がよく見られる地域では適期の防除を行って下さい。
3）ネコブセンチュウ抵抗性は「弱」なので、発生ほ場への作付けを避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成14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

納豆用　　東北中南部

すずかおり　ダイズモザイクウイルスに強く、耐倒伏性に優れた、極小粒品種。

1 品質特性

・子実の粒大は「コスズ」並の極小粒で、裂皮が少ない。
・粗蛋白含有率は「中」で、「コスズ」より低い。
・納豆は柔らかく、官能評価も良好で、納豆加工適性が優れます。

品種名	粒の大小	粒形	種皮色	へそ色	裂皮の難易	品質	含有率(%)		加工適性
							粗蛋白	粗脂肪	納豆
すずかおり	極小	球	黄白	黄	難	中の上	43.1	18.8	適
コスズ	極小	球	黄白	黄	中	中の上	45.2	17.5	適

1）だいずの品種特性分類審査基準による。主に育成地での調査に基づいて分類。
2）粗蛋白及び粗脂肪含有率は平成13～15年の平均。

納豆加工適性

品種名	納豆		官能評価					
	硬さ (g)	明るさ (L*)	硬さ	色	香り	味	糸引き	総合評価
すずかおり	63	56	3.4	3.2	2.7	3.1	3.0	3.3
コスズ	94	54	2.2	2.8	2.9	2.7	3.5	2.8
鈴の音	110	53	1.9	2.2	2.8	2.8	3.3	2.4
スズマル(標準)	95	58	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0

注）原料は平成13年育成地水田転換畑産、全国標準品種のスズマルは北海道産。
L*は値が大きいほど明るいことを示す。
官能評価はスズマルを3とした相対評価(1～5)。値が大きいほど望ましい。
平成14年度　国産大豆協議会品質評価分科会、Ｉ工業技術センター。

2 農業特性

・成熟期は中生で、子実収量は「コスズ」並からやや多収です。
・ダイズモザイクウイルスに強く、A、B、C及びDの各系統に抵抗性です。
・「コスズ」より短茎で耐倒伏性が優ります。

品　種　名	成熟期（月日）	倒伏程度	主茎長（cm）	主茎節数	分枝数（本/株）	子実重（kg/a）	対比（%）	百粒重（g）
すずかおり	10.13	少	71	15.6	9.5	30.2	113	9.6
コスズ(標準)	10.14	中	91	18.4	10.7	26.8	100	9.6
鈴の音(比較)	10.01	微	73	16.1	7.1	22.6	72	11.7

注）育成地(秋田県西仙北町)の普通畑での平成13～15年の成績

品　種　名	裂莢の難易	最下着莢節位高	倒伏抵抗性	病虫害抵抗性					
				モザイクウイルス				ウイルス病ほ場抵抗性	シストセンチュウ
				A	B	C	D		
すずかおり	中	低	強	強	強	強	強	強	弱
コスズ	中	中	中	強	強	弱	弱	中	弱

注）だいずの品種特性分類審査基準による。主に育成地での調査に基づいて分類。

3 栽培地域（平成23年産）

山形県　56ha

4 栽培上の留意点

・最下着莢節位高が低いため、コンバイン収穫時には刈り取り高さに注意する必要があります。

育成場所：東北農業研究センター（平成16年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種グループ　　tel 0187-75-1084　fax 0187-75-1170

豆腐用　　東北地方

スズカリ　蛋白質含量が高く、豆腐に適します。ダイズシストセンチュウに抵抗性で、倒伏しにくく、多収です。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

・外観品質に優れています。

・蛋白質含量が高く豆腐加工適性に優れます。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	スズカリ	シロセンナリ(比較)
粒大	中の大	中
百粒重(g)	26.5	23.5
へその色	黄	黄
外観品質	中上	中中
成分組成		
粗蛋白質含有量(%)	44.5	42.7
粗脂肪含有量(%)	20.7	19.9

(3) 主な用途における加工適性試験成績

表1　豆腐加工適性試験の成績　　(平成9年　東北農試)

項　　目	スズカリ	スズユタカ (比較)
豆乳抽出率(%)	77.4	76.7
豆乳固形分(%)	10.6	10.3
破断強度(g/cm^2)	69.1	67.1

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

・倒伏しにくく、安定多収です。
・ダイズシストセンチュウに抵抗性です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項　　目	スズカリ	シロセンナリ(比較)
収量(kg/10a)	269	237
早晩性	中生	中生
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	易
耐倒伏性	強	強
病害虫抵抗性		
ダイズモザイクウイルス	中	中
ダイズシストセンチュウ	強	弱

3　栽培地域（平成23年産）

岩手県　206ha

4　栽培上の留意点

・ダイズわい化病抵抗性を持たないので、発生がみられる地域ではアブラムシの防除を行って下さい。
・晩播すると成熟期が遅れる傾向があるので、適期播種に努めて下さい。
・地温が低いと出芽が遅れ、出芽率低下の恐れがあるので、適期播種、種子消毒などを行って下さい。

育成場所：東北農業研究センター（昭和60年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種グループ　　tel 0187-75-1084　 fax 0187-75-1170

納豆用　　九州を中心とした暖地

すずかれん　葉焼病とハスモンヨトウに強い、暖地向け納豆用小粒品種

1　品種の概要・特徴

・葉焼病に対して、従来の納豆用品種「すずおとめ」よりきわめて強く、抵抗性は「すずおとめ」の“弱”に対して、“強”です。
・重要な食葉性害虫ハスモンヨトウに対する抵抗性は「すずおとめ」や、九州の主力品種「フクユタカ」より強く、ほ場での被害程度に顕著な差が認められます。
・成熟期は標準播（７月上中旬播）で「すずおとめ」より約１週間遅く、「フクユタカ」より１週間早い、やや晩生です。
・子実は「すずおとめ」よりやや大きく、色はやや青みを帯びていますが、納豆加工適性は「すずおとめ」並か、やや優れています。
・安定生産、省力・低コスト化に寄与し、環境に優しい農業に適した新品種として期待されます。

2　主な特性

試験場所・年次	九州沖縄農業研究センター（2007～2009年の平均値）					
栽培条件	普通畑標準播（７月上中旬播）			普通畑早播（６月上旬播）		
品種名	すずかれん	すずおとめ（標準）	フクユタカ（参考）	すずかれん	すずおとめ（標準）	フクユタカ（参考）
開花期　（月日）	8.20	8.18	8.20	7.27	7.24	8. 2
成熟期　（月日）	10.25	10.19	11.1	10.12	10.12	10.25
主茎長　（cm）	60	61	65	62	75	78
分枝数　（本/個体）	5.4	5.7	4.5	7.9	8.1	6.9
最下着莢節位高（cm）	13.9	13.1	17.4	13.4	13.1	22.7
倒伏	無	微	無	微	微	微
収量　（kg/a）	34.1	33.7	39.4	40.0	24.9	34.0
収量対標準比　（%）	101	100	117	161	100	137
百粒重　（g）	14.2	11.4	29.2	12.7	10.2	28.6
子実の品質	中の上	中の上	中の上	中の上	中の中	中の上
粗蛋白質含有率　（%）	43.5	42.8	41.8	47.0	45.3	42.1
粗脂肪含有率　（%）	20.0	20.7	22.0	18.9	20.4	22.5
全糖含有率　（%）	22.6	21.8	21.6	21.7	20.8	21.7

注）子実成分は近赤外分析法による，乾物当たり，窒素蛋白変換係数は6.25。

3　病虫害抵抗性と納豆加工適性

品種名	すずかれん	すずおとめ	フクユタカ
葉焼病抵抗性	強	弱	中
ハスモンヨトウ抵抗性	やや強	弱	弱
納豆加工適性 （得点の高い方が適性高）			
Ａ社総合官能評価	26	25	－
Ｂセンター総合官能評価	3.0	1.8	－
Ｃ社加工適性総合評価	14.1	12.0	－

4　栽培地域（平成23年産）

－　ha

5　栽培上の留意点

ハスモンヨトウによる被害を完全に抑えるわけではないので、発生状況に応じた防除が必要です。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成21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

豆腐用　　南東北・北陸・近畿・中国地方

すずこがね　外観品質がよく「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：豆腐の物性、官能評価が良好で、豆腐加工に適しています。

短所：蒸煮大豆が軟化しにくく、色、味は「エンレイ」より劣ります。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	すずこがね	エンレイ
粒大　(百粒重)	大の小(30.8g)	大の小(31.0g)
へその色	黄	黄
粗蛋白質含有量(%)	中(41.9%)	高(44.1%)
粗脂肪含有量(%)	中(19.2%)	中(19.0%)
全糖含有量(%)	－(22.3%)	－(21.4%)

注）平成4～9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/cm²) GDL	硫酸Ca	塩化Mg	豆腐官能評価 外見・色	味・風味	食感	総合
すずこがね	81.7	10.03	4.34	13.0	79	91	77	3	4	4	4
エンレイ	72.1	10.24	4.71	28.5	74	117	92	3	4	4	3

注）官能評価：少人数による充填豆腐の評価

1：とても悪い　2：やや悪い　3：普通　4：やや良い　5：とても良い

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。
　　紫斑病抵抗性が「強」です。
　　倒伏が少ないため、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。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項　　目	すずこがね	エンレイ
収量(kg/10a)	329	310
早晩性	中	中
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位高	15cm	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	強	やや強

注）収量及び最下着莢節位高は平成4～9年の平均値（長野県野菜花き試験場）

3　栽培地域（平成23年産）

鳥取県　12ha

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10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

納豆用　　関東・東山地方

すずこまち　納豆小粒より早生、短茎で倒伏や裂莢が少ない小粒品種です。ダイズモザイク病に強いので褐斑粒の発生が少なく、外観品質が良く、納豆の食味にも優れます。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：納豆が柔らかく、食味に優れます。
短所：粒がやや大きく、蒸煮大豆がやや硬くなります。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	すずこまち	納豆小粒
粒大　(百粒重)	小(15.4g)	極小(13.0g)
種皮色	黄	黄白
へその色	黄	黄
粗蛋白質含有量(%)	39.4%	42.5%
粗脂肪含有量(%)	17.0%	16.7%
全糖含有量(%)	24.7%	23.4%

注）百粒重と子実成分は、平成10～12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

納豆

品種名	蒸煮大豆硬度(g)	納豆硬度(g)	官能評価 外観	色	糸引き	香り	味	硬さ	総合	実施機関
すずこまち	179	83	3.0	*	5.0		3.0	3.0	*	茨城県
納豆小粒	165	93	3.0	*	5.0		3.0	2.0	*	A社
すずこまち	*	593	*	3.0	4.0	4.3	3.3	3.3	3.5	長野県
納豆小粒	*	622	*	3.0	4.0	4.3	3.0	2.0	3.3	B社
すずこまち	135	92	*	++	*	*	+++	+++	5.0	秋田県
納豆小粒	108	105	*	++	*	*	+++	+++	4.0	C社

注1）官能評価は5段階評価で、数値が大きい程良い。ただし、C社のみ総合以外は3段階評価で、+++が最も良い。また、A社は香り・味で評価した。
2）*印は未実施項目。

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：納豆小粒より早生、短茎で倒伏が少なく、裂莢も発生しにくいので、機械収穫に向いています。
　　ダイズモザイク病に強いので、褐斑粒の発生が少ない品種です。
短所：ダイズシストセンチュウの抵抗性が「弱」です。
　　蔓化や枝折れがやや発生しやすいです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項　　目	すずこまち	納豆小粒
収　量(kg/10a)	368	321
早晩性	中	晩の早
コンバイン収穫適性		
裂莢性	やや難	中
耐倒伏性	中	弱
最下着莢節位高	12cm	10cm
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)		やや強
紫斑病	強	強

注）収量及び最下着莢節位高は平成10～12年の平均値（長野県野菜花き試験場）

3　栽培地域（平成23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、適切な輪作を行って下さい。また、発生ほ場での栽培は避けて下さい。
・蔓化・枝折れする場合があるので、早播きや密植は避けて下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場（平成13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

豆乳・豆腐用(リポ欠)　　東北中南部

すずさやか　リポキシゲナーゼが全て欠失しており、ダイズモザイク病抵抗性とダイズシストセンチュウ抵抗性が強い、豆腐加工に適した品種。

1 品質特性

・粒の大きさは「スズユタカ」と同じ「中」であり、外観品質や裂皮の難易も「スズユタカ」と同等です。
・粗蛋白質含有率も「スズユタカ」と同等で、豆腐加工適性は良好です。
・子実中のリポキシゲナーゼが全て欠失しており、本品種から製造した豆乳や豆腐は青臭みが少なく、官能評価が良好です。

品種名	粒の大小	粒形	種皮色	へそ色	裂皮の難易	品質	含有率(%)		加工適性	
							粗蛋白	粗脂肪	豆乳	豆腐
すずさやか	中	扁球	黄白	黄	中	中の上	42.0	20.3	適	適
スズユタカ	中	扁球	黄白	黄	中	中の上	42.8	20.1	可	適

1) だいずの品種特性分類審査基準による。主に育成地での調査に基づいて分類。
2) 粗蛋白及び粗脂肪含有率は平成10～14年のうち12年を除く4カ年平均。

2 農業特性

・成熟期は「スズユタカ」と同じ「中の晩」に属し、子実収量や裂莢の難易、最下着莢節位高、倒伏抵抗性等は「スズユタカ」と同等です。
・「スズユタカ」と同じくダイズモザイク病抵抗性とダイズシストセンチュウ抵抗性がともに「強」です。

試験場所	品種名	成熟期(月日)	主茎長(cm)	主茎節数	分枝数(本/株)	子実重(kg/a)	対比(%)	百粒重(g)
育成地	すずさやか	10.20	84	17.1	7.4	38.1	105	25.2
(転換畑)	スズユタカ(標準)	10.19	84	16.8	8.1	36.2	100	24.7
	タチユタカ(比較)	10.13	72	17.1	3.8	30.5	84	25.5

備考) 育成地（秋田県西仙北町）の転換畑（秋田県大曲市）における平成10～14年の5カ年平均。

品　種　名	裂莢の難易	最下着莢節位高	倒伏抵抗性	病虫害抵抗性					
				モザイクウイルス				ウイルス病	シスト
				A	B	C	D	ほ場抵抗性	センチュウ
すずさやか	中	中	中	強	強	強	強	強	強
スズユタカ	中	中	中	強	強	強	強	強	強

備考）だいずの品種特性分類審査基準による。主に育成地での調査に基づいて分類。

3 栽培地域（平成23年産）

秋田県　65ha

4 栽培上の留意点

・他品種との2%程度の混種によっても青臭みを生じるため、収穫・調整時に混種が生じないように注意して下さい。

・リポキシゲナーゼ欠失性は他品種との交雑により失われるため、本品種単一による集団栽培を行うとともに、種子更新を図り種子の純度を維持する必要があります。

育成場所：東北農業研究センター（平成15年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種グループ　　tel 0187-75-1084　fax 0187-75-1170

納豆用　　東北地方

鈴の音（ね）　早生の納豆加工適性に優れた小粒品種で、機械化栽培にも適します。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

・小粒で納豆加工適性に優れています。
・「コスズ」に比べるとやや歯ごたえのある納豆ができます。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	鈴の音	コスズ(比較)
粒大	小	極小
百粒重(g)	9.9	9.3
へその色	黄	黄
裂皮の難易	やや難	中
成分組成		
粗蛋白質含有率(%)	42.1	44.2
粗脂肪含有率(%)	20.7	19.1

(3) 主な用途における加工適性試験成績

・納豆加工適性試験の成績　　(平成6年、B社)

項　　目	鈴の音	コスズ(比較)
硬度	131	126
色調　Y%	13.6	13.7
官能評価		
色	やや濃い	やや薄い
硬さ	やや柔らかい	柔らか
納豆臭	強い	少ない
旨味	やや強い	普通

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：・早生です。
　　・倒伏しにくいので機械化栽培に適します。
短所：・ダイズシストセンチュウに弱いです。
　　・東北南部で発生するダイズモザイク病には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	鈴の音	コスズ(比較)
収量(kg/10a)	219	231
早晩性	早生の晩	中生
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
耐倒伏性	強	弱
最下着莢節位高	やや低	やや低
病害虫抵抗性		
ダイズモザイク病	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	弱

3　栽培地域（平成23年産）

－　ha

4　栽培上の留意点

・　ダイズシストセンチュウ抵抗性がないので、発生ほ場での栽培を避けるとともに適切な輪作を行う必要があります。
・　東北南部以南では、ダイズモザイク病の被害が発生する可能性があります。

育成場所：東北農業研究センター（平成7年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種グループ　　tel 0187-75-1084　fax 0187-75-1170

納豆用　　北海道地方

スズヒメ　センチュウ抵抗性が極強の白目小粒の納豆用品種。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

昭和55年に育成されて以降、納豆用として利用されており、納豆適性には定評があります。外観品質では開花～着莢期の低温によりへそ周辺の褐変が発生することがあります。

(2) 品質に関するデータ

品　種	種皮の色	へその色	粒大	粒形	百粒重 (g)	蛋白質 (%)	脂肪 (%)	遊離型全糖 (%)
スズヒメ	黄	黄	小	扁球	14.9	40.8	19.5	9.3
スズマル	黄	黄	小	球	14.9	41.6	18.9	9.4

（十勝農試における平成11～13年の平均）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

納豆（青森県、T社）

	スズヒメ	スズマル
硬さ	71.9	76.4
色　L	52.1	57.0
a	6.6	6.8
b	10.4	10.2
官能評価(±0に近いほど良好)		
色	1.1	-0.2
鼻の掛かり	-0.3	0.0
硬さ	0.6	0.5
ｱﾝﾓﾆｱ臭	-0.5	-1.4
官能評価(5に近いほど良好)		
鼻の溶け	3.1	3.6
粘り	3.4	3.6
旨味	2.7	2.5
雑味	3.6	3.2
ﾁﾛｼﾝ析出	3.6	4.5
総合評価	2.8	2.8

（原料大豆は平成9年十勝農試産）

納豆（茨城県、T社）

	スズヒメ	スズマル
硬さ	93.8	99.8
軟化率	38.7	42.6
官能評価(5に近いほど良好)		
被り	4	3
外観	3	3
糸引き	4	4
香り・味	4	3
硬さ	3	3
日持ち	問題なし	問題なし

コメント(スズヒメについて)：
淡白で良い風味。やや硬いが食感は良い
（原料大豆は平成11年十勝農試産）

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

成熟期が早く「中生の早」ですが、収量は劣ります。耐冷性は「中」で、また開花～着莢期の低温によりへそ周辺の褐変が発生することがあります。耐倒伏性は強く、裂莢性も「中」ですが、最下着莢位置が「中」で、コンバイン収穫適性は中程度と言えます。

病害虫抵抗性では、国内の大豆品種の中で唯一センチュウ抵抗性が「極強」です。ただし、わい化病抵抗性や茎疫病抵抗性は「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

	スズヒメ	スズマル
収量(kg/10a)	293	364
早晩性	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	中	中
耐倒伏性	強	強
着莢位置	中	高
低温抵抗性	中	ー
病害虫抵抗性		
ダイズシストセンチュウ抵抗性	極強	弱
ダイズわい化病抵抗性	弱	中
ダイズ茎疫病抵抗性(ﾚｰｽ群Ⅰ/Ⅱ/Ⅳ)	弱/弱/弱	強/弱/弱

(収量と成熟期は平成11～13年の3カ年平均)

3　栽培地域（平成23年産）

ー　ha

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。

育成場所：北海道立十勝農業試験場（昭和55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

納豆用　　東北地域

すずほのか　納豆専用の極小粒品種「コスズ」の長所を維持しつつ、ダイズモザイク病抵抗性と耐倒伏性を強化した品種。

1 品質特性

・子実は極小粒で納豆加工適性は「コスズ」並に良好です。

育成地及び東北地域における成績

品 種 名	成熟期（月日）	主茎長（cm）	収量（kg/10a）	百粒重（g）
育成地の試験ほ場（秋田県大仙市）				
すずほのか	10.05	68	318	9.7
コスズ	10.18	85	316	10.1
東北地域の農試・農家ほ場（延べ58カ所）				
すずほのか	10.06	70	287	9.8
コスズ	10.14	84	293	10.3

注）試験年次は平成12～18年

2 農業特性

・成熟期は「コスズ」より1～2週間ほど早く、収量は「コスズ」並です。

・「コスズ」よりも主茎長が短く、倒伏が少ないことから、コンバイン収穫がしやすくなりました。また、ダイズモザイクウイルス病に強く、「コスズ」より褐斑粒の発生が少ない特徴があります。

3 栽培地域（平成23年産）

岩手県　32ha　　宮城県　269ha　　福島県　23ha

4 栽培上の留意点

・ダイズシストセンチュウに弱いため、連作やセンチュウ汚染ほ場での栽培は避ける必要があります。

育成場所：東北農業研究センター（平成19年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種グループ　　tel 0187-75-1084　fax 0187-75-1170

納豆・豆腐用　　北陸、東山地方

すずほまれ　豆腐加工適性が高く、ダイズモザイク病に強い。

1 品質特性

・子実は大粒で、障害粒の発生が少なく良質。

・高蛋白質で豆腐加工適性が高く、味噌や大粒納豆にも適する。納豆加工適性は「ナカセンナリ」並に良好。

品質特性に関するデータ(育成地6月1日播種、2007～2011年)

項目	すずほまれ	タチナガハ	ナカセンナリ
百粒重(g)	34.0	35.2	28.5
へその色	黄	黄	黄
裂皮	無	微	少
しわ	無	微	無
粗蛋白質含有率(%)	44.9	41.3	41.9
粗脂肪含有率(%)	20.1	20.9	19.9
全糖含有率(%)	20.1	21.7	21.9

豆腐加工試験成績(育成地、2007年、2009～2011年)

項　　目	すずほまれ	エンレイ	タチナガハ(標準)
豆腐の破断強度(g/c㎡)	85	88	65
官能評価			
こく(5:強い－1:弱い)	3.2	3.2	3.0
不快み(5:感じない－1:感じる)	3.1	2.9	3.0
硬さ(5:硬い－1:軟らかい)	3.8	3.7	3.0
おいしさ(5:おいしい－1:まずい)	3.5	2.8	3.0

2　栽培特性

・倒伏に強く、最下着莢位置が高い。

・多収品種の「タチナガハ」並に収量性に優れる。

栽培特性に関するデータ(数値データは育成地6月1日播種、2007～2011年)

項　目	すずほまれ	タチナガハ	ナカセンナリ
成熟期(月日)	10.16	10.13	10.19
子実収量(kg/10a)	359	352	360
主茎長(cm)	68	62	78
機械収穫適性			
裂莢の難易	やや易	易	やや易
耐倒伏性	強	強	中
最下着莢節位高	高	高	高
病虫害抵抗性			
ダイズモザイク病	強	中	中
ダイズシストセンチ	弱	弱	強
黒根腐病	中	やや強	―
紫斑病	強	強	強
うどんこ病	強	強	弱

3　栽培地域（**平成23年産**）

―　ha

4　栽培上の留意点

・ダイズモザイク病に強い一方、ダイズシストセンチュウに弱く、黒根腐病に十分な抵抗性を持たないため、これら病害虫の発生履歴のあるほ場へは作付しない。

育成場所：長野県野菜花き試験場（平成25年育成）
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作部
tel：0263-52-1148、fax：0263-54-6340

納豆用　　北海道地方

スズマル　納豆加工適性に優れた高品質小粒種でコンバイン収穫向き。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：粒揃いが良く、裂皮粒や低温によるへそ周辺着色粒の発生が少ないので粒の外観品質は良好です。小粒納豆用としての加工適性は良好で、実需から高い評価をうけています。

短所：栽培条件によっては大粒化することがあります。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	スズマル (北海道産)	トヨコマチ (比較・北海道産)
百粒重(g)	13.9	31.8
粗蛋白質含有率(%)	43.1	40.8
粗脂肪含有率(%)	18.9	19.8
全糖含有率(%)	22.2	22.4
ショ糖含有率(%)	7.2	7.8
灰分(%)	5.4	5.5
溶出固形分(%)	0.6	1.3
浸漬大豆重量増加比	2.23	2.36
種皮率(%)	7.4	6.2

注）分析：日本食品分析センター（平成11～13年産の3年平均値）
トヨコマチは大粒系納豆用原料として比較に用いた。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

項　　目	スズマル (北海道産)	トヨコマチ (比較・北海道産)
蒸煮大豆重量増加比	2.05	2.06
蒸煮大豆の硬さ(g)	455	638

注）分析：中央味噌研究所（平成11～13年産の3年平均値)。

・納豆加工適性

項　　目	スズマル	トヨコマチ
煮豆の硬さ(g)	157	214
煮豆の色	58.3	54.7
納豆の硬さ(g)	95	94
納豆の色	58.0	58.1

注）平成13年北海道産、納豆試作及び評価は茨城県工業技術センター。
色は色差計の明度(L*)で示し、数値が大きいほど明るい。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：小粒種としては多収で、密植による増収効果も期待できます。最下着莢節位高が高く、密植しても比較的倒伏しにくいためコンバイン収穫に適しています。

短所：ダイズシストセンチュウ抵抗性は「弱」、耐湿性は「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項　　目	スズマル	トヨコマチ	ユキシズカ
収量(kg/10a)	344	360	323
早晩性(成熟期月．日)	中(10.3)	中の早(9.24)	中の早(9.23)
コンバイン収穫適性			
裂莢性	中	易	中
耐倒伏性	強(1.6)	強(1.7)	強(0.4)
最下着莢位置(cm)	17.3	16.6	15.1
病害虫抵抗性			
わい化病	中	弱	中
ダイズシストセンチュウ	弱	強	強
茎疫病	強／弱	強／弱	強／強

注）数値は平成10～14年の5カ年平均、ユキシズカは11～14年の4カ年平均
耐倒伏性のかっこ内は倒伏程度：0(無)～4(甚)
茎疫病はレース群Ⅰ／レース群Ⅱ

3 栽培地域（平成23年産）

北海道　3,218ha

4 栽培上の留意点

1) ダイズわい化病抵抗性は中なのでアブラムシの徹底防除に努めて下さい。
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を避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。
3) 耐湿性は弱いので、排水不良地への作付けは避けて下さい。
4) 肥沃地では倒伏しないよう注意が必要です。

育成場所：北海道立中央農業試験場（昭和63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

豆腐用　　東北・北陸地方

スズユタカ　ダイズシストセンチュウ、ダイズモザイクウイルスに強く、広い範囲で栽培できます。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

・外観品質が良く、食味に優れた豆腐ができます。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	スズユタカ (山形県産)	(比較)フクユタカ (福岡県産)
百粒重(g)	26.6	33.8
へその色	黄	淡褐
粗蛋白質含有率(%)	40.1	44.0
粗脂肪含有率(%)	21.5	20.8
全糖含有率(%)	21.6	20.0
ショ糖含有率(%)	7.0	6.5
灰分(%)	5.5	5.3
溶出固形分(%)	0.7	0.7
浸漬大豆重量増加比	47.75	42.80
種皮率(%)	6.7	5.6
色調　L	85.9	86.7
a	-0.2	-0.5
b	25.8	25.0

注) 分析：日本食品分析センター（平成11～13年産の3年平均値）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

・豆腐加工適性試験の成績　　(平成9年　東北農試)

項　　目	スズユタカ	タチユタカ(比較)
豆乳抽出率(%)	76.3	75.6
豆乳固形分(%)	11.0	11.1
破断強度(g/cm^2)	95.9	83.8

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：・広域適応性があり、東北・北陸・関東でも栽培が可能で、多収です。
・ダイズモザイク病とダイズシストセンチュウに抵抗性です。

短所：・北陸地方では早播すると裂皮することがあります。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項　　目	スズユタカ	オクシロメ(比較)
収量(kg/10a)	282	270
早晩性	中生の晩	中生の晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
耐倒伏性	中	中
最下着莢節位高	中	中
病害虫抵抗性		
ダイズモザイクウイルス	強	中
ダイズシストセンチュウ	強	強
黒とう病	強	強

3 栽培地域（平成23年産）

山形県　10ha　　福島県　267ha　　新潟県　48ha

4 栽培上の留意点

・北関東、北陸地方では早播きすると裂皮粒が発生することがあるので、適期に播種しましょう。

育成場所：東北農業研究センター（昭和57年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田作研究領域大豆育種グループ　　tel 0187-75-1084　fax 0187-75-1170

納豆用　　北陸地域

すずろまん　ウイルス病抵抗性で、障害粒が少なく外観品質に優れた、納豆加工に適する品種。

1 品質特性

・粒重は「すずこまち」より約2割軽く、「コスズ」「納豆小粒」並です。
・粒形が「球」で、褐斑粒や裂皮粒などの障害粒が少なく良質です。
・納豆加工適性は、「納豆小粒」並に優れます。

(1) 育成地等における試験成績

	品種名	開花期	成熟期	主茎長	最下着莢節位高	生育中の障害				子実重	標準対比
						倒伏	蔓化	ｳｲﾙｽ	青立ち		
		(月日)	(月日)	(cm)	(cm)				(莢先熟)		
育成地（長野県野菜花き試験場）											
標播	すずろまん	8.03	10.12	79	12	微	少	無	無	37.2	105
	すずこまち	7.30	10.04	77	12	微	中	無	微	35.4	100
	納豆小粒	8.03	10.15	87	11	少	中	少	微	33.5	95
晩播	すずろまん	8.18	10.20	58	11	少	少	微	微	28.3	91
	すずこまち	8.15	10.15	58	10	少	微	無	無	31.0	100
	納豆小粒	8.18	10.23	66	11	中	少	微	微	28.0	90
新潟県（作物研究センター）											
標播	すずろまん	7.31	10.28	59	9	少	微	無	少	29.9	106
	コスズ	7.27	10.12	60	7	中	微	無	少	28.2	100
晩播	すずろまん	8.08	10.28	56	13	少	微	無	微	22.1	100
	コスズ	8.07	10.18	52	9	少	微	無	微	22.3	100

	品種名	百粒重	障害粒の程度			粒形	品質	粗蛋白質含有率	粗脂肪含有率	全糖含有率
			紫斑	褐斑	裂皮					
		(g)						(%)	(%)	(%)
育成地（長野県野菜花き試験場）										
標播	すずろまん	11.8	無	無	微	球	中上	41.4	20.1	23.0
	すずこまち	14.7	無	無	無	扁球	中上	44.6	18.1	22.8
	納豆小粒	12.1	無	中	少	球	中下	45.4	18.4	22.4
晩播	すずろまん	12.2	無	無	微	球	中上	43.1	18.7	22.8
	すずこまち	14.2	無	無	微	扁球	中上	44.8	17.8	22.8
	納豆小粒	12.3	無	微	微	扁球	中中	47.1	17.0	22.2
新潟県（作物研究センター）										
標播	すずろまん	10.8	無	無	微	―	中上	41.4	19.7	22.5
	コスズ	10.3	無	無	中	―	中下	43.6	19.0	21.5
晩播	すずろまん	11.1	無	微	微	―	上下	42.7	19.4	22.4
	コスズ	10.3	無	無	微	―	上下	43.9	19.3	21.5

注）子実成分は近赤外線分析法による測定値(乾物当たり%、窒素タンパク質換算係数6.25)。

2 農業特性

・成熟期は「コスズ」「すずこまち」より遅く、「納豆小粒」並です。

・倒伏やウイルス病など生育中の障害が比較的少なく、「すずこまち」と同様に褐斑粒の原因となるダイズモザイク病に抵抗性があります。

・収量は、「コスズ」「すずこまち」「納豆小粒」並か、やや多いですが、晩播栽培では「すずこまち」よりやや低くなります。

育成地における成績

品　種	病害虫抵抗性				機械収穫適性		加工適性
	ﾀﾞｲｽﾞﾓｻﾞｲｸ ｳｲﾙｽ	ﾀﾞｲｽﾞｼｽﾄ ｾﾝﾁｭｳ	立枯性病害（黒根腐病）	紫斑病	裂莢の難易	耐倒伏性	納豆
すずろまん	強	弱	中	強	中	中	適
すずこまち	強	弱	中	強	やや難	中	適
納豆小粒	中	弱	―	強	中	中	適
コスズ	中	弱	―	―	中	中	適

3 栽培地域（平成23年産）

長野県　33ha　　新潟県　25ha

4 栽培上の留意点

・晩播栽培では、適切な栽培管理で生育量の確保に努めて下さい。

・ダイズシストセンチュウ抵抗性がないので、連作や過去に発生したほ場への作付けは避けて下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場（平成19年育成）
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部
tel：0263-52-1148、fax：0263-54-4508

煮豆用・豆腐用　　関東・東山地方

タチナガハ　エンレイより晩熟の中生種、大粒で外観品質がよくエンレイよりも多収の品種です。倒伏抵抗性が強く、コンバイン収穫に適します。

1　加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：大粒で裂皮の発生が少なく煮豆に適しています。
短所：蛋白質含有率が中程度で、豆腐の歩留まりが低めです。
　　連作障害などで小粒化した子実は、蛋白質含有率が低下する傾向があります。

(2) 品質に関するデータ

項　　目	タチナガハ	エンレイ
粒大　(百粒重)	大の小(34.5g)	大の小(32.6g)
へその色	黄	黄
粗蛋白質含有率	中(39.7%)	高(44.0%)
粗脂肪含有率	中(20.7%)	中(19.0%)
全糖含量	－(22.5%)	－(21.5%)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

煮豆

項目　　評価点 (1－5)	平　均　点	
	タチナガハ	エンレイ
大きさ　悪い － 良い	4.33	3.17
色　調　〃 － 〃	3.67	3.17
くずれ　〃 － 〃	4.00	3.50
香　り　〃 － 〃	3.67	3.17
硬　さ　硬 － 軟	3.33	3.50
ざらつき　多 － 少	3.17	3.17
味　悪い － 良い	3.33	3.67
こ　く　なし － あり	3.17	3.50
総　合　悪い － 良い	3.33	3.17

豆腐

品種名	百粒重 (g)	蛋白質 (%)	豆乳抽出試験 蛋白質 (%)	豆乳抽出試験 粘度 (mPa･s)	破断強度 (g/cm²)	官能評価
タチナガハ(大粒)	33.6	36.2	5.31	28.9	90	甘味・コクがありしっかりした食感
タチナガハ(小粒)	22.6	34.7	4.64	43.3	42	甘味があり柔らかい食感
エンレイ	30.7	37.4	5.13	25.4	71	甘味があるがやや淡白

注)『「タチナガハ」の評価回復は大粒の生産で』(関東地域大豆主産地形成推進検討会) より

2　栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：倒伏しにくく着莢位置が高いので、コンバイン収穫に適しています。
　　紫斑病抵抗性が「強」です。
短所：ダイズモザイク病抵抗性が「中」、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	タチナガハ	エンレイ
収量(kg/10a)	357	324
早晩性	中の晩	中
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位高	19cm	16cm
病害虫抵抗性		
ダイズモザイク病	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	弱
立枯性病害(黒根病)	中	―
紫斑病	強	やや強

注）収量及び最下着莢節位高は平成5～9年の平均値（長野県野菜花き試験場）

3　栽培地域（平成23年産）

宮城県	1,974ha	福島県	981ha	茨城県	2,164ha	栃木県	3,230ha
群馬県	185ha	埼玉県	487ha	千葉県	62ha	長野県	527ha
新潟県	36ha	岐阜県	84ha				

4　栽培上の留意点

・ダイズモザイク病の発生の多い地域では褐斑粒が発生しやすいので、アブラムシの防除を行って下さい。
・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（昭和61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

豆腐・味噌用　　関東・東山地域

タチホマレ　「タチナガハ」の欠点を改良し、ダイズモザイク病に抵抗性で、成熟後の枯れ上がりが斉一な品種。

1 特徴

・褐斑病の原因となるダイズモザイク病に抵抗性で、成熟後の枯れ上がりが斉一な品種です。

・耐倒伏性が「タチナガハ」並に強く、無培土栽培や狭畦密植栽培に適しています。

・「タチナガハ」に比べると粒重はやや軽いものの、蛋白質含有量がやや高く、豆腐加工適性も改善されています。味噌原料にもよく適しています。

品種名	成熟期（月日）	倒伏	ｳｲﾙｽ	莢先	主茎（cm）	分枝数	子実重（kg/a）	子実重の比率(%)	百粒重（g）	品質	蛋白質（%）	豆腐の硬さ（g/cm^2）
タチホマレ	10.15	無	無	無	59	6.7	41.8	108	35.7	上下	43.8	64
タチナガハ	10.16	無	微	微	64	5.9	38.2	100	39.7	中上	41.6	51

注）平成13～15年の平均値(標準栽培)

豆腐は実需者の加工試験(原料：平成16年産、充填豆腐、凝固剤：塩化マグネシウム)

2 栽培地域（平成23年産）

－　ha

育成場所：長野県野菜花き試験場（平成18年育成）
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部
tel：0263-52-1148、fax：0263-54-4508