

**カリユタカ** コンバイン収穫適性の高い白目中粒の「とよまさり」銘柄品種。

## 1 加工適性

### (1) 加工上の長所・短所

加工上の特徴は「とよまさり」銘柄に属する「トヨコマチ」と類似しています。美味しさの代表的指標であるショ糖含量が高く、煮豆や惣菜で要望の多い品種です。他方、蛋白含量が低いことから豆腐収率がやや劣り、豆腐も柔らかですが、ショ糖含量が多いことから良食味の豆腐原料として利用されています。

外観品質では開花～着莢期に低温に遭遇するとへそ及びへそ周辺が褐変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	百粒重 (g)	蛋白質 (%)	脂肪 (%)	全糖 (%)	ショ糖 (%)
カリユタカ（北海道十勝）	黄白	黄	29.7	41.8	19.7	22.9	8.4
エンレイ（新潟）	黄	黄	33.3	44.4	20.2	19.9	5.5
フクユタカ（福岡）	黄	淡褐	33.8	44.0	20.8	20.0	6.5
タマホマレ（滋賀）	黄	黄	28.9	40.4	20.4	21.6	7.1

（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

煮豆（兵庫県、F社）

製品評価	
色沢	少し暗い
光沢	良好（光沢あり）
香り	良好
舌ざわり	良好（もっちりしている）
皮の硬度	良好（柔らか）
風味	やや淡白

豆腐（埼玉県、A社）

豆 乳			
固形分11.31			
糖度12.8			
豆腐・官能評価(5に近いほど良好)			
外観	: 4	香り	: 3
甘味	: 5	硬さ	: 3
舌ざわり	: 3	弾力性	: 3
総合	: 4		
コメント: 甘味に特徴あり			
(原料大豆は平成10年十勝農試産)			

## 2 栽培特性

### (1) 栽培上の長所・短所

低温に対する抵抗性は「トヨムスメ」並みの「中」です。また、開花～着莢期の低温により子実のへそ及びへそ周辺が着色して外観品質が低下しますので、品種選定にあたり注意が必要です。倒伏に対する抵抗性は「トヨムスメ」と同様に「強」、裂莢の難易は「難」であり、最下着莢位置も高いなど、コンバイン収穫適性の高い品種と言えます。

病害虫抵抗性では、黒根病に対して抵抗性が「強」ですが、センチュウ、わい化病及び茎疫病に対して抵抗性はいずれも「弱」です。

### (2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

	カリユタカ	トヨムスメ
収量 (kg/10a)	354	378
早晩性	中(9月30日)	中(10月4日)
コンバイン収穫適性		
耐裂莢性	難	易
耐倒伏性	強	強
着莢位置	高	中
低温抵抗性	中	中
病害虫抵抗性		
ダイズシストセンチュウ抵抗性	弱	強
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	強	強

(収量と成熟期は平成10～12年の3カ年平均)

## 3 栽培地域 (平成21年産)

- ha

## 4 栽培上の留意点

コンバイン収穫を前提とした条播密植栽培が有効です。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。

育成場所：北海道立十勝農業試験場 (平成3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