

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

（百粒重～シヨ糖は主産地の平成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	—

(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21年産)

北海道 475ha

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