

キヨミドリ 風味ある豆腐が作れる良質青大豆。

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作れますが、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(ピーク面積×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
ネコブセンチュウ 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「だいたひ特性審査基準」に基づいて分類。

3 栽培地域（平成21年産）

福岡県 7ha 宮崎県 22ha

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