

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		破損率	
			の破断強度 (g/cm ²)	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 系統名	蒸煮大豆		大豆煮汁	
	アントシアニン	DPPHラジカル 消去活性	アントシアニン	DPPHラジカル 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ラジカル消去活性：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21年産)

熊本県 6ha 大分県 12ha

育成場所：長野県野菜花き試験場 (平成16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