

**ナカセンナリ** 「タマホマレ」より早熟の晩生種、ダイズシストセンチュウに抵抗性で、安定多収な品種です。豆腐のほか、蒸煮大豆が柔らかく味噌にも好適です。

## 1 加工適性

### (1) 加工上の長所・短所

長所：蒸煮大豆が柔らかく、煮えやすい。

豆腐・味噌加工に適しています。

短所：中粒で、裂皮が発生する場合があります。

### (2) 育成場所における品質に関するデータ

項目	ナカセンナリ	タマホマレ	ギンレイ
粒大（百粒重）	中の大(27.2g)	中の大(29.7g)	大の小(32.6g)
へその色	黄	黄	黄
粗蛋白質含有量(%)	中(39.8%)	低(37.4%)	低(37.5%)
粗脂肪含有量(%)	中(19.5%)	高(20.4%)	中(19.5%)
全糖含有量(%)	—(23.7%)	—(24.2%)	—(25.3%)

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	豆腐破断強度(g/cm <sup>2</sup> )		
	(%)	(%)	(%)	(mPa・s)	GDL	硫酸Ca	塩化Mg
ナカセンナリ	82.2	9.76	4.41	12.4	83	83	61
ギンレイ	82.0	9.53	4.18	9.9	62	75	52

#### 味噌

品種名	蒸煮大豆 硬度	蒸煮大豆の色調			味噌の色調		
	(g)	Y	x	y	Y	x	y
ナカセンナリ	532	47.7	0.365	0.366	41.4	0.372	0.371
ギンレイ	622	47.7	0.365	0.367	40.0	0.373	0.373

## 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抵抗性が「強」です。

黒根腐病抵抗性が「強」です。

短所：ダイズモザイク病抵抗性が「中」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	ナカセンナリ	タマホマレ	ギンレイ
収量(kg/10a)	304	322	338
早晩性	晩の早	晩	晩の早
コンバイン収穫適性			
裂莢性	中	難	中
耐倒伏性	強	強	強
最下着莢節位高	18cm	21cm	17cm
病害抵抗性			
ダイズモザイク病	中	中	強
ダイズシストセンチュウ	強	弱	弱
立枯性病害(黒根腐)	強	—	やや強
紫斑病	やや強	やや強	中

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20年産）

長野県 1,480ha    山梨県 153ha    島根県 5ha

## 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。

育成場所：長野県野菜花き試験場（昭和53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