

ななほまれ 機能性蛋白質β-コングリシニンに富む品種。

1 品質特性

- ・子実は中粒で「タマホマレ」より小さく「ナカンナリ」並です。
- ・β-コングリシニンを活用した機能性食品に利用できます。
- ・豆腐がやわらかい。

品質特性(長野県野菜花き試験場、平成15～20年、標播栽培)

品 種 名	障害粒程度			粒 形	品 質	百 粒 重 (g)	子実成分		
	紫 斑	褐 斑	裂 皮				蛋 白 質	脂 肪	全 糖
ななほまれ	微	少	微	球	中中	29.4	41.8	19.9	22.2
タマホマレ	無	微	少	球	中上	34.3	41.9	19.3	23.1
ナカセンナリ	無	微	少	球	中中	30.8	42.8	19.7	22.6

注1) 平成15～17年 育成地の調査に基づく

2) 裂皮程度：無:0、微:0.5、少:1.0、中:2.0、多:3.0、甚:4.0として調査

2 農業特性

- ・「タマホマレ」よりやや早熟で「ナカセンナリ」よりやや晩熟の晩生種です。
- ・「タマホマレ」、「ナカセンナリ」並の収量性があります。
- ・ダイズシストセンチュウに弱いです。

生育特性(長野県野菜花き試験場、平成15～20年、標播栽培)

品 種 名	開 花 期 (月 日)	成 熟 期 (月 日)	主 茎 長 (cm)	主 茎 節 (節)	最下 着莢 節位 (cm)	生育中の障害				収 量 子 実 重 (kg/a)	標 準 比 (%)
						倒 伏	蔓 化	ウ イ 立	青 立		
ななほまれ	7.31	10.24	68	17.2	15	少	少	微	微	38.5	101
タマホマレ	8.01	10.28	76	17.2	16	微	少	微	微	38.3	100
ナカセンナリ	8.02	10.19	80	17.3	15	少	少	少	微	37.9	99

病害虫抵抗性、機械収穫適性及び加工適性(β-コングリン含有量は平成18~20年)

品 種 名	病害虫抵抗性			機械収穫適性			蛋白質成分				
	ダ イ ス モザイク ウイルス	ダ イ ス シスト センチュウ	うど んこ 病	紫 斑 病	耐 倒 伏 性	裂 莢 性	ゲ リ シ ン サ ブ ユ ニ ット	Ⅰ	Ⅱa	Ⅱb	β-コングリン 含有量 〔標準比率〕
ななほまれ	中	弱	強	強	やや強	中	無	無	無	115.9	〔180〕
タマホマレ	中	弱	強	—	強	難	有	無	無	64.1	〔100〕
ナカセンナリ	中	中	弱	—	やや強	やや易	有	無	有	98.1	〔153〕

3 栽培地域 (平成21年産)

— ha

育成場所：長野県野菜花き試験場 (平成21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