

納豆小粒 納豆加工適性に優れた良質品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・良質・極小粒で納豆加工適性に優れています。

(2) 品質に関するデータ

項 目	納豆小粒	コスズ(比較)
粒大	極小	極小
百粒重(g)	9.4	9.6
へその色	黄白	黄白
裂皮の難易	中	中
成分組成		
粗蛋白質含有率(%)	39.4	38.0
粗脂肪含有率(%)	17.2	17.8

※昭和60～平成元年5カ年の平均値
ただし成分組成は昭和62年のデータ

(3) 主な用途における加工適性試験成績

- ・納豆加工適性の試験成績 (昭和62年、県工業技術センター)

項 目	納豆小粒	コスズ(比較)
煮 豆		
水 分	62.0	58.1
硬 さ	167	145
色	49.5	49.8
納 豆		
硬 さ	102	88
色	47.2	48.0

- ・硬さはレオメーターによる豆の切断時の強度で示した。
- ・色は色差計の明度 (L%) で示し、大きい数値ほど明るい。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：晩播適応性が高いです。

虫害が少ないです。

短所：早播きで蔓化、倒伏しやすいです。

褐斑粒が出やすいです。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項目	納豆小粒	コスズ(比較)
収量(kg/10a)	262	261
早晚性	中の晩	早
耐倒伏性	中	やや強
コンバイン収穫適性	中	やや低
裂莢性	難	難
最下着莢節位高	中	やや低
病害虫抵抗性		
ダイズシストセンチュウ	弱	弱

※昭和60～平成元年5カ年の平均値

3 栽培地域（平成21年産）

茨城県 2,191ha 栃木県 150ha

4 栽培上の留意点

- ・早播きで蔓化、倒伏しやすいので過度の早播きを避け、培土を確実に行って下さい。
- ・褐斑粒が出やすいのでアブラムシの防除を徹底して下さい。
- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。

育成場所：茨城県農業試験場（昭和51年育成）
問い合わせ先：茨城県農業総合センター農業研究所作物研究室
tel 029-239-7212 fax 029-239-7306