

ニシムスメ 豆腐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

タンパク質含量は「中」程度ですが、豆腐とした時食味が良好で、硬さも適当で型くずれがないなど、豆腐加工適性に優れています。蒸煮大豆はやや硬いものの、皮浮きやくずれも少なく、煮豆加工適性は「中」程度です。

(2) 育成場所における品質に関するデータ(6月播種)

項目	ニシムスメ	タマホマレ
粒大	中の大	中
百粒重(g)	29.6	27.4
へその色	黄	黄
成分組成		
粗蛋白質含有率(%)	42.5	39.5
粗脂肪含有率(%)	21.4	23.1

注) 天候不良の平成11年を除いた10年～13年の生産力検定試験結果。

タンパク質ならびに脂質は近赤外分析による。

タンパク質含有率は子実の窒素含有率に6.25を乗じて算出。

(3) 育成場所における豆腐加工適性試験成績

項目	ニシムスメ	タマホマレ
子実吸水率(%)	115.4	118.5
豆乳収量(g)	265.9	261.1
豆腐破断強度(g/cm ²)	95.7	85.0

注) 平成8年の豆腐加工適性試験結果。

6倍加水の豆乳(原料50g)を作成し、凝固剤にはGDL0.4%を使用。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

栽培に適するのは中国地方ですが、東海、近畿、四国地方でも栽培可能です。比較的短茎で分枝の発生が少ないので耐倒伏性に優れていますが、晩播適応性はあまり高くありません。ウイルス病抵抗性は「中」程度ですが、褐斑粒の発生はほとんどありません。しかし、ネコブセンチュウ抵抗性は「弱」です。

(2) 育成場所における栽培特性に関する試験結果(6月播種)

項 目	ニシムスメ	タマホマレ
収量(kg/10a)	294	343
早晩性	中の晩	中の晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位*(cm)	13.6	12.6
病虫害抵抗性		
ウイルス病 ぼ場抵抗性	中	中
紫斑病 抵抗性	中	中
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10年～13年の生産力検定試験結果。
他は、試験結果を「だいでず特性審査基準」に基づいて分類。

3 栽培地域 (平成21年産)

— ha

4 栽培上の留意点

本品種は比較的短茎で倒伏には強いのですが、分枝の発生が少ないので栽培地での推奨栽植本数を十分確保する必要があります。また、極端な晩播は避けて下さい。ネコブセンチュウには弱いので連作は避けるようにして下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（昭和54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