

おすすめ 大粒白目で豆腐、煮豆に適し、機械化栽培も容易です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・豆腐加工適性に優れています。
- ・粒が大きく、風味、柔らかさに優れており、煮豆にも適しています。

(2) 品質に関するデータ

項 目	おすすめ (青森県産)	(比較)フクユタカ (福岡県産)
百粒重(g)	37.7	33.8
へその色	黄	黄
粗蛋白質含有率(%)	43.4	44.0
粗脂肪含有率(%)	20.5	20.8
全糖含有率(%)	20.3	20.0
ショ糖含有率(%)	5.8	6.5
灰分(%)	5.5	5.3
溶出固形分(%)	0.5	0.7
浸漬大豆重量増加比	48.21	42.80
種皮率(%)	5.8	5.6
色調 L	86.3	86.7
a	-0.3	-0.5
b	26.9	25.0

注) 分析：日本食品分析センター（平成11～13年の3年平均値）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

表1 豆腐加工適性試験の成績（平成8年、C社）

項 目	おすすめ	オクシロメ(比較)
豆乳抽出率(%)	58.1	58.9
豆乳中固形分(%)	11.3	11.0
豆腐の硬さ(g/cm ²)	10.6	5.2
豆乳色調 L*	90.33	91.22
a*	-3.25	-3.15
b*	14.37	13.08

表2 煮豆加工適性試験の成績（平成8年、D社）

項 目	おすすめ	オクシロメ(比較)
豆乳抽出率(%)	58.1	58.9
豆乳中固形分(%)	11.3	11.0
豆腐の硬さ(g/cm ²)	10.6	5.2
豆乳色調 L*	90.33	91.22
a*	-3.25	-3.15
b*	14.37	13.08

備考) ○：問題なし、△：気になる、×：不可。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：・茎が短く倒伏しにくいので、機械化収穫に適しています。

・青森県では「オクシロメ」に比べて熟期がやや早です。

短所：・東北南部で発生するダイズモザイク病（C、D系統）には抵抗性がありません。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項目	おおすず	オクシロメ(比較)
収量(kg/10a)	319	318
早晩性	中生の早	中生の晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
耐倒伏性	強	中
最下着莢節位高	中	中
病害虫抵抗性		
ダイズモザイク病	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	強
黒根腐病	弱	中

3 栽培地域（平成21年産）

青森県 4,639ha 秋田県 120ha 福島県 13ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、発生地域での作付けを避けると共に、適切な輪作を行って下さい。
- ・東北南部以南では、ダイズモザイク病の被害が発生する可能性があります。

育成場所：東北農業研究センター（平成10年育成）
問い合わせ先：東北農業研究センター水田利用部大豆育種研究室
tel 0187-75-1043 fax 0187-75-1170