

サチユタカ 豆腐加工適性に優れた高蛋白質多収品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

タンパク質含量は「高」で、豆腐加工適性が優れています。白目の大粒種なので煮豆にも利用可能です。

(2) 育成場所における品質に関するデータ（6月播種）

項 目	サチユタカ	タマホマレ
粒大	大の小	中
百粒重(g)	32.7	27.4
へその色	黄	黄
成分組成		
粗蛋白質含有量(%)	44.8	39.5
粗脂肪含有量(%)	20.4	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) 豆腐加工適性試験成績（A社）

項 目	サチユタカ	フクユタカ
豆乳抽出率(%)	81.4	82.5
豆乳固形分(%)	9.98	9.97
豆腐破断強度(g/cm ²)	85	73

注) 平成12年広島県福山市産大豆を使用。

加工ならびに分析法はA社による定法、凝固剤には塩化Mg0.25%を使用。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

広域栽培適応性のある多収品種で栽培に適するのは中国地方ですが、九州北部、近畿地方でも栽培が可能です。しかし、ウイルス病ほ場抵抗性は「中」程度で、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	サチユタカ	タマホマレ
収量*(kg/10a)	351	343
早晩性	中の晩	中の晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	やや易	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位*(cm)	13.8	12.6
病害抵抗性		
ウイルス病 ほ場抵抗性	中	中
紫斑病 抵抗性	強	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「だいたひ特性審査基準」に基づいて分類。

3 栽培地域（平成21年産）

千葉県	105ha	石川県	24ha	京都府	16ha	大阪府	12ha
兵庫県	804ha	奈良県	34ha	鳥取県	571ha	島根県	731ha
岡山県	405ha	広島県	732ha	山口県	606ha	愛媛県	20ha

4 栽培上の留意点

ウイルス病ほ場抵抗性が「中」程度ですので、褐斑粒の発生を防ぐためウイルス病に弱い黒豆などの品種に隣接するほ場での栽培は避けて下さい。また、裂莢性が「やや易」ですので、適期の収穫に努めて下さい。

育成場所：九州沖縄農業研究センター（平成13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