

里のほほえみ 南東北地方向けでダイズモザイクウイルスに強く、倒れにくい、大粒良質で蛋白質含量が高い品種です。

1 品質特性

- ・外観品質は「エンレイ」や「スズユタカ」より良好な「上の下」です。
- ・粗蛋白質含有率は「エンレイ」並の高、粗脂肪含有率は「中」です。
- ・豆腐加工適性は硬さ等に問題がないことから「適」、その他、味噌や煮豆等の加工適性も「適」です。

(東北農業研究センター大仙研究拠点、平成17～20年)

品 種 名	外 観 品質	成分含有率(%)		各種凝固剤における豆腐の硬さ(g/cm ²)		
		粗蛋 白質	粗脂 肪	グルコノ デルタラクトン	硫酸 カルシウム	塩化 マグネシウム
里のほほえみ	上の下	44.3	20.4	100	123	84
エンレイ	中の中	44.3	20.0	98	111	82
スズユタカ	中の上	39.6	20.7	—	—	—

注) 豆腐加工試験はA社による試作製造、原料大豆は山形県農業総合研究センター平成20年産。
グルコノデルタラクトン、硫酸カルシウム、塩化マグネシウムによる豆腐の硬さの評価基準値は、各々、90、90、60g/cm²以上である。

2 農業特性

- ・成熟期は「エンレイ」や「スズユタカ」より遅く、子実収量は「エンレイ」よりやや低く「スズユタカ」並です。
- ・ダイズモザイクウイルス抵抗性は「スズユタカ」と同じ「強」です。
- ・倒伏抵抗性は「エンレイ」や「スズユタカ」より強く、最下着莢節位高が高いです。
- ・子実の粒大は「エンレイ」や「スズユタカ」より大きい大粒です。

(東北農業研究センター大仙研究拠点、平成17～20年)

品 種 名	成熟期 (月日)	主茎長 (cm)	倒伏 程度	最下着莢節 位高(cm)	子実収量 (kg/a)	百粒重 (g)	ダイズモザイク ウイルス抵抗性
里のほほえみ	10.21	85	少	29	37.7	39.4	強
エンレイ	10.15	84	多	23	41.1	33.1	中
スズユタカ	10.16	83	多	16	37.2	26.0	強

3 栽培地域（平成21年産）

－ ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズシストセンチュウには「エンレイ」と同様に弱いので、過度の連作やセンチュウ被害の発生履歴がある圃場での栽培は避ける必要があります。

育成場所：東北農業研究センター（平成21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