

さやなみ 「タマホマレ」より早熟の晩生種、大粒で外観品質がよく「タマホマレ」より多収の品種です。ダイズモザイク病に抵抗性で褐斑粒の発生が少なく、蒸煮大豆の食味に優れ、白味噌に好適です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：全糖含有率が高く蒸煮が容易で、甘味が強い蒸煮大豆ができます。

味噌熟成中に黄色味が強くないので、白味噌に適しています。

エダマメの食味にも優れています。

短所：粗蛋白質含有率が低いため、豆腐の凝固性が高くありません。

(2) 品質に関するデータ

項目	さやなみ	タマホマレ
粒大（百粒重）	大の小(32.4g)	中の大(29.8g)
へその色	黄	黄
成分組成		
粗蛋白質含有量(%)	低(37.2%)	低(38.0%)
粗脂肪含有量(%)	高(20.5%)	高(20.7%)
全糖含有量(%)	—(24.8%)	—(24.2%)

注) 平成元～8年の平均値（長野県野菜花き試験場）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

味噌

品種名	蒸煮大豆 硬度 (g)	蒸煮大豆の色調			味噌の色調		
		Y	x	y	Y	x	y
さやなみ	487(84)	40.7	0.385	0.373	27.3	0.422	0.395
タマホマレ	380(57)	40.2	0.381	0.373	27.7	0.418	0.394

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：ダイズモザイク病抵抗性が「強」で、褐斑粒の発生は少ない品種です。

倒伏が少ないため、栽培が容易です。

短所：成熟時の葉柄の落ちが悪いため、収穫前に十分な乾燥が必要です。

ダイズシストセンチュウの抵抗性が「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項目	さやなみ	タマホマレ
収量(kg/10a)	344	329
早晚性	晩の早	晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	難
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位高	17cm	18cm
病害虫抵抗性		
ダイズモザイク病	強	中
ダイズシストセンチュウ	弱	弱
立枯性病害(黒根腐)	中	—
紫斑病	やや強	やや強

注) 収量は平成元～8年の平均値、最下着莢節位高は平成5～8年の平均値（長野県野菜花き試験場）

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弱いので、連作を避けて下さい。
- ・成熟時の葉柄の落ちが悪いので、葉柄が乾燥してから収穫して下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場（平成9年育成）
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel：0263-52-1148、fax：0263-54-4508