

スズヒメ センチュウ抵抗性が極強の白目小粒の納豆用品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

昭和55年に育成されて以降、納豆用として利用されており、納豆適性には定評があります。外観品質では開花～着莢期の低温によりへそ周辺の褐変が発生することがあります。

(2) 品質に関するデータ

品 種	種皮 の色	へそ の色	粒大	粒形	百粒重 (g)	蛋白質 (%)	脂肪 (%)	遊離型全糖 (%)
スズヒメ	黄	黄	小	扁球	14.9	40.8	19.5	9.3
スズマル	黄	黄	小	球	14.9	41.6	18.9	9.4

(十勝農試における平成11～13年の平均)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

納豆（青森県、T社）

	スズヒメ	スズマル
硬さ	71.9	76.4
色 L	52.1	57.0
a	6.6	6.8
b	10.4	10.2
官能評価(±0に近いほど良好)		
色	1.1	-0.2
鼻の掛かり	-0.3	0.0
硬さ	0.6	0.5
アンモニア臭	-0.5	-1.4
官能評価(5に近いほど良好)		
鼻の溶け	3.1	3.6
粘り	3.4	3.6
旨味	2.7	2.5
雑味	3.6	3.2
残渣析出	3.6	4.5
総合評価	2.8	2.8

(原料大豆は平成9年十勝農試産)

納豆（茨城県、T社）

	スズヒメ	スズマル
硬さ	93.8	99.8
軟化率	38.7	42.6
官能評価(5に近いほど良好)		
被り	4	3
外観	3	3
糸引き	4	4
香り・味	4	3
硬さ	3	3
日持ち	問題なし	問題なし
コメント(スズヒメについて) :		
淡泊で良い風味。やや硬いが食感が良い		
(原料大豆は平成11年十勝農試産)		

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

成熟期が早く「中生の早」ですが、収量は劣ります。耐冷性は「中」で、また開花～着莢期の低温によりへそ周辺の褐変が発生することがあります。耐倒伏性は強く、裂莢性も「中」ですが、最下着莢位置が「中」で、コンバイン収穫適性は中程度と言えます。

病害虫抵抗性では、国内の大豆品種の中で唯一センチウ抵抗性が「極強」です。ただし、わい化病抵抗性や茎疫病抵抗性は「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

	スズヒメ	スズマル
収量 (kg/10a)	293	364
早晩性	中の早 (9月29日)	中 (10月6日)
コンバイン収穫適性		
耐裂莢性	中	中
耐倒伏性	強	強
着莢位置	中	高
低温抵抗性	中	—
病害虫抵抗性		
ダイズシストセンチウ抵抗性	極強	弱
ダイズわい化病抵抗性	弱	中
ダイズ茎疫病抵抗性 (レース群 I / II / IV)	弱/弱/弱	強/弱/弱

(収量と成熟期は平成11～13年の3カ年平均)

3 栽培地域 (平成21年産)

— ha

4 栽培上の留意点

わい化病に弱いので防除を徹底して下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場 (昭和55年育成)
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680