

すずかおり ダイズモザイクウイルスに強く、耐倒伏性に優れた、極小粒品種。

1 品質特性

- ・子実の粒大は「コスズ」並の極小粒で、裂皮が少ない。
- ・粗蛋白含有率は「中」で、「コスズ」より低い。
- ・納豆は柔らかく、官能評価も良好で、納豆加工適性が優れます。

品 種 名	粒の 大小	粒形	種皮色	へそ色	裂皮の 難易	品質	含有率(%)		加工適性
							粗蛋白	粗脂肪	納豆
すずかおり	極小	球	黄白	黄	難	中の上	43.1	18.8	適
コスズ	極小	球	黄白	黄	中	中の上	45.2	17.5	適

- 1) だいたいの品種特性分類審査基準による。主に育成地での調査に基づいて分類。
- 2) 粗蛋白及び粗脂肪含有率は平成13～15年の平均。

納豆加工適性

品 種 名	納豆		官 能 評 価					
	硬さ (g)	明るさ (L*)	硬さ	色	香り	味	糸 引き	総合 評価
すずかおり	63	56	3.4	3.2	2.7	3.1	3.0	3.3
コスズ	94	54	2.2	2.8	2.9	2.7	3.5	2.8
鈴の音	110	53	1.9	2.2	2.8	2.8	3.3	2.4
スズマル(標準)	95	58	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0

注) 原料は平成13年育成地水田転換畑産、全国標準品種のスズマルは北海道産。

L*は値が大きいほど明るいことを示す。

官能評価はスズマルを3とした相対評価(1～5)。値が大きいほど望ましい。

平成14年度 国産大豆協議会品質評価分科会、I工業技術センター。

2 農業特性

- ・成熟期は中生で、子実収量は「コスズ」並からやや多収です。
- ・ダイズモザイクウイルスに強く、A、B、C及びDの各系統に抵抗性です。
- ・「コスズ」より短茎で耐倒伏性が優ります。

品 種 名	成熟期 (月日)	倒伏 程度	主茎長 (cm)	主茎 節数	分枝数 (本/株)	子実重 (kg/a)	対比 (%)	百粒重 (g)
すずかおり	10.13	少	71	15.6	9.5	30.2	113	9.6
コスズ(標準)	10.14	中	91	18.4	10.7	26.8	100	9.6
鈴の音(比較)	10.01	微	73	16.1	7.1	22.6	72	11.7

注) 育成地(秋田県西仙北町)の普通畑での平成13~15年の成績

品 種 名	裂莢の 難易	最下着莢 節位高	倒伏 抵抗性	病虫害抵抗性					
				モザイクウイルス				ウイルス病 ほ場抵抗性	シスト センチュウ
				A	B	C	D		
すずかおり	中	低	強	強	強	強	強	強	弱
コスズ	中	中	中	強	強	弱	弱	中	弱

注) だいたいの品種特性分類審査基準による。主に育成地での調査に基づいて分類。

3 栽培地域 (平成21年産)

山形県 61ha

4 栽培上の留意点

- ・最下着莢節位高が低いため、コンバイン収穫時には刈り取り高さに注意する必要があります。

育成場所：東北農業研究センター (平成16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