

スズマル 納豆加工適性に優れた高品質小粒種でコンバイン収穫向き。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：粒揃いが良く、裂皮粒や低温によるへそ周辺着色粒の発生が少ないので粒の外観品質は良好です。小粒納豆用としての加工適性は良好で、実需から高い評価をうけています。

短所：栽培条件によっては大粒化することがあります。

(2) 品質に関するデータ

項目	スズマル (北海道産)	トヨコマチ (比較・北海道産)
百粒重(g)	13.9	31.8
粗蛋白質含有率(%)	43.1	40.8
粗脂肪含有率(%)	18.9	19.8
全糖含有率(%)	22.2	22.4
シヨ糖含有率(%)	7.2	7.8
灰分(%)	5.4	5.5
溶出固形分(%)	0.6	1.3
浸漬大豆重量増加比	2.23	2.36
種皮率(%)	7.4	6.2

注) 分析：日本食品分析センター（平成11～13年産の3年平均値）
トヨコマチは大粒系納豆用原料として比較に用いた。

(3) 主な用途における加工適性試験成績

項目	スズマル (北海道産)	トヨコマチ (比較・北海道産)
蒸煮大豆重量増加比	2.05	2.06
蒸煮大豆の硬さ(g)	455	638

注) 分析：中央味噌研究所（平成11～13年産の3年平均値）。

・納豆加工適性

項目	スズマル	トヨコマチ
煮豆の硬さ(g)	157	214
煮豆の色	58.3	54.7
納豆の硬さ(g)	95	94
納豆の色	58.0	58.1

注) 平成13年北海道産、納豆試作及び評価は茨城県工業技術センター。
色は色差計の明度(L*)で示し、数値が大きいほど明るい。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：小粒種としては多収で、密植による増収効果も期待できます。最下着莢節位高が高く、密植しても比較的倒伏しにくいいためコンバイン収穫に適しています。

短所：ダイズシストセンチュウ抵抗性は「弱」、耐湿性は「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項目	スズマル	トヨコマチ	ユキシズカ
収量(kg/10a)	344	360	323
早晚性(成熟期月・日)	中(10.3)	中の早(9.24)	中の早(9.23)
コンバイン収穫適性			
裂莢性	中	易	中
耐倒伏性	強(1.6)	強(1.7)	強(0.4)
最下着莢位置(cm)	17.3	16.6	15.1
病害虫抵抗性			
わい化病	中	弱	中
ダイズシストセンチュウ	弱	強	強
茎疫病	強/弱	強/弱	強/強

注) 数値は平成10～14年の5カ年平均、ユキシズカは11～14年の4カ年平均
耐倒伏性のかっこ内は倒伏程度：0(無)～4(甚)
茎疫病はレース群Ⅰ/レース群Ⅱ

3 栽培地域(平成21年産)

北海道 3,482ha

4 栽培上の留意点

- 1) ダイズわい化病抵抗性は中なのでアブラムシの徹底防除に努めて下さい。
- 2) ダイズシストセンチュウに弱いので、発生ほ場への作付けを避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。
- 3) 耐湿性は弱いので、排水不良地への作付けは避けて下さい。
- 4) 肥沃地では倒伏しないよう注意が必要です。

育成場所：北海道立中央農業試験場(昭和63年育成)
問い合わせ先：道総研 中央農業試験場作物開発部作物G
tel 0123-89-2284 fax 0123-89-2060