

## タマフクラ 粒が極めて大きく、裂皮の少ない品種。

### 1 特性の概要

- ・百粒重が60g以上と「ユウヅル」の約1.5倍重く、「つるの子」銘柄の規格より更に大きいふるい目9.7mm以上の収量が多いです。
- ・生豆の種皮色は「ユウヅル」よりやや暗いが、蒸煮豆の明るさは同程度です。
- ・裂皮の難易が「ユウヅル」の「易」に対し「中」です。
- ・煮豆加工適性はメーカーの指向により評価が分かれるが、粒大の特長を活かした試作試験では評価が優れ、「適」または「可」である。豆腐加工適性は「可」、納豆は「好適」、煎豆・甘納豆加工は「適」です。

### 農業特性（平成15～18年）

調査場所	品 種 名	早 晩 性	成 熟 期 (月日)	主 茎 長	倒 伏 程 度	子 実 重 (kg/a)	対 標 準 比 (%)	百 粒 重 (g)	裂 皮 粒 率 (%)
育成地	中央 タマフクラ	晩	10.17	74	少	32.5	98	63.2	4.6
	農試 ユウヅル(標準・比較)	晩	10.15	83	中	33.2	100	41.6	27.2
普及見込み み地帯	道南 タマフクラ	—	10.12	67	中	31.9	86	64.9	5.4
	農試 ユウヅル(標準・比較)	—	10.7	70	中	36.4	100	42.8	24.3

調査場所	品 種 名	ふるい目		障害抵抗性		
		9.7mm以上 子実重	裂皮 の難易	シスト センチュウ	わい 化病	茎疫病 レース群(I/II)
育成地	中央 タマフクラ	21.8	中	弱	弱	強/強
	農試 ユウヅル(標準・比較)	0.8	易	弱	弱	弱/弱
普及見込み み地帯	道南 タマフクラ	30.4*	—	—	—	—
	農試 ユウヅル(標準・比較)	1.8*	—	—	—	—

注1) 倒伏程度：無～甚

注2) 道南農試のふるい目9.7mm以上子実重は平成17～18年の2カ年平均。

## 品質特性（平成15～18年）

調査場所	系統・品種名	種皮色	へそ色	外観品質	色調(L*)		煮熟増加比(%)	
					生豆	蒸煮豆		
育成地	中央	タマフクラ	黄白	黄	2下	68.2	51.6	213
	農試	ユウヅル(標準・比較)	黄白	黄	3上	71.8	51.2	209
普及見込み地帯	道南	タマフクラ	—	—	3下	69.4	50.9	214
	農試	ユウヅル(標準・比較)	—	—	3下	71.4	51.0	209

調査場所	系統・品種名	煮豆の硬さ(g/cm <sup>2</sup> )	子実成分(乾物当たり%)			
			粗蛋白	粗脂肪	全糖	
育成地	中央	タマフクラ	731	43.3	21.4	21.9
	農試	ユウヅル(標準・比較)	912	43.9	18.8	23.4
普及見込み地帯	道南	タマフクラ	777	43.4	21.0	20.4
	農試	ユウヅル(標準・比較)	947	44.3	19.0	22.1

注1) 色調は色差計(MINOLTA CM-3500d型)を使用し、D65光源、10度視野にて測定した。L\*は明度を表す。

2) 煮豆の硬さはテクスチャーアナライザー(SMS社製、TA-XTi)による測定値。

3) 子実成分は近赤外分光分析法(Infratec1241)による測定値(窒素蛋白質換算係数は6.25)。

## 加工適性(平成15～18年)

製品名	煮豆	豆腐	納豆	煎豆	甘納豆
優る	2		1		1
試作試験にやや優る	1		2	2	
おける総合評価	1	1	1		
(評価点数)	4	2			
劣る	1	1			
<b>タマフクラ</b>	<b>適または可</b>	<b>可</b>	<b>好適</b>	<b>適</b>	<b>適</b>
加工適性					
ユウヅル(比)	適	—	好適	適	—

注) 評価は「ユウヅル」、「トヨムスメ」またはメーカー独自の標準に対する評価

## 2 栽培地域（平成21年産）

北海道 89ha

育成場所：北海道立中央農業試験場（平成19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