

タマホマレ 外観品質がよく多収性の晩生種、倒伏が少なく栽培しやすい品種です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：全糖含有率が高く、食味の良い蒸煮大豆、豆腐ができます。

裂皮粒、紫斑粒の発生が少なく、外観品質が優れています。

短所：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	タマホマレ	エンレイ
粒大（百粒重）	中の大(29.7g)	大の小(31.1g)
へその色	黄	黄
粗蛋白質含有量(%)	低(37.8%)	高(44.5%)
粗脂肪含有量(%)	中(20.4%)	中(18.9%)
全糖含有量(%)	—(24.3%)	—(20.8%)

注) 平成4～9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

豆腐

品種名	豆乳				豆腐			甘味
	抽出率 (%)	固形分 (%)	粗蛋白質 (%)	粘度 (mPa・s)	破断強度(g/cm ²)			
					GDL	硫酸Ca	塩化Mg	
タマホマレ	82.9	9.57	4.25	10.6	68	79	46	やや強
エンレイ	80.8	9.80	4.90	32.5	106	111	79	中

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：倒伏しにくく、コンバイン収穫に適しています。

短所：ダイズモザイク病抵抗性が「中」、ダイズシストセンチュウ及び立枯性病害の抵抗性が「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項目	タマホマレ	エンレイ
収量(kg/10a)	329	311
早晚性	晩	中
コンバイン収穫適性		
裂莢性	難	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位高	19cm	16cm
病虫害抵抗性		
ダイズモザイク病	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	弱
立枯性病害(黒根腐)	—	—
紫斑病	やや強	やや強

注) 収量及び最下着莢節位高は平成4～9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)

千葉県	151ha	三重県	21ha	滋賀県	492ha	京都府	16ha
大阪府	15ha	兵庫県	54ha	鳥取県	181ha	島根県	202ha
岡山県	191ha	愛媛県	20ha				

4 栽培上の留意点

- ・ダイズモザイク病の発生が多い地域では褐斑粒が発生しやすいので、アブラムシの防除を徹底して下さい。
- ・ダイズシストセンチュウ及び立枯性病害に弱いので、連作を避けて下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場 (昭和55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