

タママサリ

「タマホマレ」より早熟の晩生種、大粒で外観品質がよく「タマホマレ」より多収の品種です。ダイズモザイク病に抵抗性で褐斑粒の発生が少なく、味噌や煮豆加工に好適です。長葉で白花のため、葉形と花色で他の品種と区別できます。

1 加工適性**(1) 加工上の長所・短所**

長所：蒸煮大豆は硬度のばらつきが少なく、甘味が強く色が綺麗で「タマホマレ」より優れています。

味噌の色に冴えがあり、風味に調和があります。淡色味噌に好適です。

短所：蛋白質含有量が低いため、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	タママサリ	タマホマレ
粒大（百粒重）	大の小(33.0g)	中の大(29.7g)
へその色	黄	黄
粗蛋白質含有量(%)	低(37.9%)	低(38.1%)
粗脂肪含有量(%)	中(19.8%)	高(20.4%)
全糖含有量(%)	—(24.9%)	—(24.1%)

注) 平成3～9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・味噌

品種名	豆腐		蒸煮大豆	
	硬さ	味	硬さ(g)	甘み
タママサリ	軟	良	455(94)	強い
タマホマレ	軟	良	625(149)	やや有り
エンレイ	硬	普通	435(61)	やや有り

注) 平成9年、蒸煮大豆の硬さの () 内は標準偏差

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：ダイズモザイク病抵抗性が「強」で、褐斑粒の発生は少ない品種です。
黒根腐病と紫斑病の抵抗性が「強」です。
倒伏が少なく、栽培が容易です。
短所：ダイズシストセンチュウの抵抗性が「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項 目	タママサリ	タマホマレ
収量(kg/10a)	335	332
早晚性	晩の早	晩
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位高	20cm	19cm
病害虫抵抗性		
ダイズモザイク病	強	中
ダイズシストセンチュウ	強	弱
立枯性病害(黒根腐)	強	—
紫斑病	強	やや強

注) 収量及び最下着莢節位高は平成3～9年の平均値

3 栽培地域 (平成21年産)

— ha

4 栽培上の留意点

・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場 (平成10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