

たまうらら 大粒で外観品質が良く、高蛋白質含量で豆腐加工適性に優れます。
また、煮豆にも好適です。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

- ・蛋白質含量が高く、豆腐加工適性が優れています。
- ・大粒で外観品質が良く、煮豆にも適しています。

(2) 品質に関するデータ

項 目	たまうらら (栃木県産)	(比較)フクユタカ (福岡県産)
百粒重(g)	36.5	33.8
へその色	黄	淡褐
粗蛋白質含有率(%)	42.4	44.0
粗脂肪含有率(%)	21.5	20.8
全糖含有率(%)	20.0	20.0
ショ糖含有率(%)	5.3	6.5
灰分(%)	5.7	5.3
溶出固形分(%)	0.7	0.7
浸漬大豆重量増加比	49.25	42.80
種皮率(%)	6.0	5.6
色調		
L	86.2	86.7
a	0.2	-0.5
b	26.4	25.0

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）

(3) 主な用途における加工適性試験成績

表1 豆腐加工適性試験の成績（平成10年 東北農試）

項 目	たまうらら	スズユタカ(比較)
豆乳抽出率(%)	75.2	76.6
豆乳固形分(%)	11.3	10.4
破断強度(g/cm ²)	106.6	88.7

表2 煮豆製品の官能評価成績（平成10年A社）

評価項目	評価平均点（1-5、悪-良）		どちらが好みか？（人）		
	たまうらら	タチナガハ	たまうらら	タチナガハ	差なし
総合	3.6	3.5	10	8	1

A社パネラー19名（女性10名、男性9名）

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

- ・奨励（認定）品種採用予定県（栃木）では、タチナガハに比べて3～8日成熟期が早く、麦との輪作が容易です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項 目	たまうらら	トモユタカ(比較)
収量(kg/10a)	334	353
早晚性	中生の早	中生の早
コンバイン収穫適性		
裂莢性	やや易	中
耐倒伏性	強	中
最下着莢節位高	中	中
病虫害抵抗性		
ダイズモザイクウイルス	中	強
ダイズシストセンチュウ	弱	強

3 栽培地域（平成21年産）

－ ha

4 栽培上の留意点

- ・シストセンチュウ抵抗性を持たないので、汚染ほ場での栽培と連作は避けましょう。
- ・ダイズモザイク病のC、D系統に抵抗性を持たないので、これらの系統が発病する地域での栽培は避けて下さい。
- ・晩播や疎植では低位置での着莢が「タチナガハ」に比べて多く、「タチナガハ」と同じ栽植密度では低収となるので、晩播は避けて、密植して下さい。

育成場所：東北農業研究センター（昭和11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