

**トヨホマレ** 耐冷性が強く安定多収な白目中粒の「とよまさり」銘柄品種。

## 1 加工適性

### (1) 加工上の長所・短所

加工上の特徴は「とよまさり」銘柄に属する「トヨコマチ」に類似しています。美味しさの代表的指標であるショ糖含量が高く、煮豆や惣菜で要望の多い品種です。他方、蛋白含量が低いことから豆腐収率がやや劣り、豆腐も柔らかいです。外観品質では裂皮粒の発生が少なく、また、開花～着莢期の低温により発生するへそ周辺の褐変が少ないために安定しています。

### (2) 品質に関するデータ

品 種	種皮 の色	へそ の色	百粒重 (g)	蛋白質 (%)	脂肪 (%)	全糖 (%)	ショ糖 (%)
トヨホマレ(北海道十勝)	黄白	黄	35.7	40.4	20.4	23.2	8.0
エンレイ(新潟)	黄	黄	33.3	44.4	20.2	19.9	5.5
フクユタカ(福岡)	黄	淡褐	33.8	44.0	20.8	20.0	6.5
タマホマレ(滋賀)	黄	黄	28.9	40.4	20.4	21.6	7.1

(百粒重～ショ糖は主産地の平成11～13年の平均、農林水産省)

### (3) 主な用途における加工適性試験成績

煮豆(埼玉県、K社)

官能評価(5に近いほど良好)		
色沢: 3	光沢: 3	香り: 4
舌ざわり: 4		味: 4
皮の硬度: 3		風味: 4
総合: 4		
色、見栄え: 白っぽくてふっくら		
粒の大きさ: 大きめ		
テクスチャー: しっとり		
味: 甘みがあり、おいしい		
トヨムスメを基準(3)に評価		
(原料大豆は平成11年十勝農試産)		

豆腐(青森県、T社)

豆乳		
抽出率(%)	69.7	
固形分(%)	10.5	
蛋白濃度(%)	5.2	
豆腐		
強度(g/cm <sup>2</sup> )	82.2	
官能評価(5に近いほど良好)		
色: 3.1	香り: 2.9	こく: 3.2
甘み: 3.4	不快味: 2.6	硬さ: 2.5
弾力: 2.4	滑らかさ: 2.9	総合: 2.9
(原料大豆は平成10年産十勝農試産)		

## 2 栽培特性

### (1) 栽培上の長所・短所

白目品種の中では耐冷性が最も強く、安定多収な品種です。また、開花～着莢期の低温により発生するへそ周辺の着色が少なく、裂皮も出にくいため、外観品質が安定しています。耐倒伏性が強く、密植による増収が期待できます。しかし、裂莢の難易は「易」であり、最下着莢位置は「中」で、コンバイン収穫適性は「中」程度と言えます。

病害虫抵抗性では、センチュウ、わい化病及び茎疫病に対していずれも「弱」です。

### (2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

	トヨホマレ	トヨムスメ
収量 (kg/10a)	351	378
早晩性(成熟期)	中(10月2日)	中(10月4日)
コンバイン収穫適性		
耐裂莢性	易	易
耐倒伏性	強	強
着莢位置	中	中
低温抵抗性	強	中
病害虫抵抗性		
ダイズシストセンチュウ抵抗性	弱	強
ダイズわい化病抵抗性	弱	弱
ダイズ茎疫病抵抗性(レース群 I / II / III / IV)	弱/弱	強/弱
ダイズ黒根病抵抗性	弱	強

(収量と成熟期は平成10～12年の3カ年平均)

## 3 栽培地域 (平成21年産)

北海道 599ha

## 4 栽培上の留意点

わい化病に弱いので防除を徹底して下さい。また、センチュウ発生ほ場への作付けは避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場 (平成6年育成)  
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ  
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680