

トヨムスメ 白目大粒で北海道を代表する「とよまさり」銘柄の主力品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

美味しさの代表的指標であるシヨ糖含量が高く、煮豆や惣菜、小袋販売用として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。ただ、シヨ糖含量が多いことから良食味の豆腐原料として利用されています。

外観品質では開花～着莢期に低温に遭遇するとへそ及びへそ周辺が褐変することがあります。

(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 (%)	シヨ糖 (%)
トヨムスメ(北海道十勝)	黄白	黄	39.4	43.1	18.6	23.0	8.6
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～シヨ糖は主産地の平成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(愛知県、M社)

製品評価	
色沢	良
光沢	良
香り	良
舌ざわり	なめらか
味	良
皮の硬度	柔
風味	良
総合	良
(原料大豆は平成11年十勝農試産)	

豆腐(埼玉県、A社)

原料大豆		豆乳	
粗蛋白(%)	69.7	固形分(%)	10.5
		糖度(%)	5.2
豆腐			
破断強度(g/cm ²)	97		
官能評価(5に近いほど良好)			
外観:	3	香り:	3
		甘み:	5
		硬さ:	4
舌ざわり:	3	弾力性:	3
コメント: 甘み、コクに特徴あり			
総合評価 良好			
(原料大豆は平成10年中央農試産)			

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

耐冷性は「トヨコマチ」や「トヨホマレ」より劣ります。また、開花～着莢期の低温により子実のへそ及びへそ周辺が着色して外観品質が低下します。そのため、品種選定にあたり注意が必要です。倒伏に対する抵抗性は「強」ですが、裂莢の難易は「易」であり、最下着莢位置の高さは「中」で、コンバイン収穫に対する適性は「中」程度と言えます。

病害虫抵抗性では、センチュウ及び黒根病に対して抵抗性が「強」ですが、わい化病に対しては抵抗性が「弱」です。また、転換畑で被害の多い茎疫病では、道内に分布する4レース群のうち分布の広範なレースⅠ及びⅡを含む3レース群に対して抵抗性です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

	トヨムスメ	トヨコマチ
収量(kg/10a)	378	350
早晩性(成熟期)	中(10月4日)	中の早(9月28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	高
低温抵抗性	中	やや強
病害虫抵抗性		
ダイズシストセンチュウ抵抗性	強	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)	強/強/強/弱	強/弱/弱/弱
ダイズ黒根病抵抗性	強	弱

(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 2,848ha

4 栽培上の留意点

わい化病に弱いため防除を徹底して下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場(昭和60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