

ツルムスメ 高品質な白目極大粒で煮豆に適し、わい化病に強く倒伏が少ない。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

極大粒豊満で、煮豆は柔らかく、煮崩れが少ないことに加え、風味は「ユウヅル」並みに良好であり煮豆加工適性に優れています。

(2) 品質に関するデータ

項 目	ツルムスメ (北海道産)	トヨムスメ (比較・北海道産)
百粒重(g)	45.5	39.4
粗蛋白質含有率(%)	40.0	43.1
粗脂肪含有率(%)	21.7	18.6
全糖含有率(%)	21.7	23.0
ショ糖含有率(%)	6.3	8.6
灰分(%)	5.5	5.2
溶出固形分(%)	1.5	0.9
浸漬大豆重量増加比	2.35	2.23
種皮率(%)	6.0	5.6

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

項 目	ツルムスメ	ユウヅル	トヨムスメ
蒸煮大豆重量増加比	2.04	2.05	1.99
蒸煮大豆の硬さ(g)	627	682	687

注) 分析：中央味噌研究所（平成11～13年産の3年平均値）

・煮豆の製品評価

項目	ツルムスメ	ユウヅル	トヨムスメ
色 沢	やや濃色	やや白い	やや濃色
光 沢	普通	普通	良い
香 り	良い	良い	普通
舌ざわり	滑らか	ややざらつく	滑らか
皮の硬度	良い	残る	やや残る
風 味	良い	普通	普通

注) 原料大豆は平成元年北海道立中央農試産、煮豆試作及び製品評価は札幌市S社

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：早熟で耐倒伏性に優れ密植適応性があります。ダイズわい化病抵抗性はやや強、ダイズべと病抵抗性は「強」です。最下着莢位置が高く、裂莢性は「中」程度です。

これらの特性によりコンバイン収穫に適しています。

短所：慣行栽植本数では収量性はやや劣ります。ダイズシストセンチュウ、茎疫病、へそ周辺着色抵抗性は「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項目	ツルムスメ	ユウヅル	トヨムスメ
収量(kg/10a)	332	317	404
早晩性(成熟期月、日)	中(9.28)	晩(10.18)	中(10.1)
コンバイン収穫適性			
裂莢性	中	易	易
耐倒伏性	強(0.9)	弱(3.0)	強(1.9)
最下着莢位置(cm)	16.0	17.9	15.1
病害虫抵抗性			
わい化病	やや強	弱	弱
ダイズシストセンチュウ	弱	弱	強
べと病	強	(未検定)	弱
茎疫病	弱/弱	強/弱	強/強

注) 数値は平成10～14年の5カ年平均

耐倒伏性のかっこ内は倒伏程度：0(無)～4(甚)

茎疫病はレース群Ⅰ / レース群Ⅱ

3 栽培地域 (平成21年産)

北海道 414ha

4 栽培上の留意点

- 1) 耐倒伏性が優れるので、密植で多収が期待できます。
- 2) ダイズわい化病抵抗性はやや強ですが、抵抗性は十分ではないので、アブラムシの発生に留意するとともに、防除を徹底して下さい。
- 3) ダイズシストセンチュウに弱いので、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：北海道立中央農業試験場 (平成2年育成)
問い合わせ先：道総研 中央農業試験場作物開発部作物G
tel 0123-89-2284 fax 0123-89-2060