

中生光黒 多収で光黒銘柄の基幹品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：裂皮が出にくい

短所：北海道産黒大豆としては粒が小さい

(2) 品質に関するデータ

品 種	種皮 の色	へそ の色	光沢	粒大	粒形 (g)	百粒重 (%)	蛋白質 (%)	脂肪 (%)
中生光黒	黒	黒	強	大	扁球	36.7	42.0	19.0
トカチクロ	黒	黒	強	大	扁球	36.6	39.2	21.1

(十勝農試における平成6～9年の4力年平均)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

項 目	中生光黒	トカチクロ
重量増加比(蒸煮後)	2.21	2.13
硬さ(kgw/cm ²)	1.21	0.95
皮うき・煮崩れ(%)	2.9	1.3

煮豆（埼玉県、F社）

製品評価（5に近いほど良好）	製品評価	
	中生光黒	トカチクロ
色沢(悪ー良)	3.3	2.5
光沢(悪ー良)	3.3	3.0
香り(悪ー良)	3.0	2.6
舌ざわり(悪ー良)	3.4	2.5
皮の硬度	3.4	2.8
風味(悪ー良)	3.1	3.3
総合(悪ー良)	3.3	2.8

(原料大豆は平成8年中央農試産)

納豆（神奈川県、N社）

製品評価	製品評価	
	中生光黒	トカチクロ
色沢	黒	黒
光沢	少し照りがある	照りが鈍い
香り	差なし	差なし
舌ざわり	少し粒子を 感じる	ねっとり感 がある
皮の硬度	やや硬い	中くらい
風味	大豆の風味が 少ない	大豆の風味が 少ない
総合	2.0	2.5

注1) 原料は平成8年中央農試産

2) 総合評価 1：悪い～5：良い

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

熟期は「晩生光黒」よりも早い、「トカチクロ」より遅い晩の早です。裂皮粒が出にくく、耐冷性は「トカチクロ」よりやや強い。裂莢性は「易」、最下着莢位置は「やや高」です。

病害虫抵抗性ではセンチュウ抵抗性、わい化病抵抗性、べと病抵抗性がいずれも「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

	中生光黒	トカチクロ
収量 (kg/10a)	318	314
早晩性	晩の早 (10月16日)	中 (10月5日)
コンバイン収穫適性		
耐裂莢性	易	易
耐倒伏性	やや弱	中
着莢位置	やや高	中
低温抵抗性	やや強	中
耐裂皮性	難	易
病害虫抵抗性		
ダイズシストセンチュウ抵抗性	弱	弱
ダイズわい化病抵抗性	弱	弱
ダイズ茎疫病抵抗性 (レス群 II)	強	弱
ダイズ黒根病抵抗性	強	—

(収量と成熟期は平成6～9年の4力年平均)

3 栽培地域 (平成21年産)

北海道 48ha

4 栽培上の留意点

センチュウ抵抗性が弱な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。わい化病抵抗性が弱なので防除を徹底して下さい。更に斑点細菌病についても注意して下さい。

育成場所：「中生光黒」は在来種で品種比較試験により
昭和8年に優良品種に決定された。
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