

**ゆめみのり** 人体に対する3つの主要なアレルギーのうち、2つが欠失した低アレルギー品種です。

## 1 加工適性

### (1) 加工上の長所・短所

#### 長所

- ・人体に対する3つの主要なアレルギー（7Sグロブリン $\alpha$ サブユニット、Gly m Bd 28K、Gly m Bd 30K）のうち、7Sグロブリン $\alpha$ サブユニットとGly m Bd 28Kの2つが欠失しています。そのため、低アレルギー食品（煮豆、味噌、納豆等）の製造に適しています。
- ・蛋白質組成のうち、11 Sグロブリンの含有量が高く、人体の必須アミノ酸である含硫アミノ酸（メチオニン、シスチン）の含有量が普通大豆より約2割高いです。

#### 短所

- ・通常の方法では豆腐製造が困難です。

### (2) 品質に関するデータ

項 目	ゆめみのり	タチユタカ(比較)
粒大	中の小	中
百粒重(g)	22.7	24.7
へその色	黄	黄
裂皮の難易	中	難
成分組成		
粗蛋白質含有率(%)	45.7	41.8
粗脂肪含有率(%)	18.8	21.5
含硫アミノ酸含有率(mg/g蛋白質)		
シスチン	19	17
メチオニン	17	14
蛋白質サブユニット組成		
7Sグロブリン $\alpha$ サブユニット	無	有
" $\alpha'$ "	無	有
Gly m Bd 28K	無	無

### (3) 主な用途における加工適性試験成績

- ・普通大豆と子実成分特性が異なるために、加工上の対処が必要です。
- ・低アレルギー性を活かし、納豆、煮豆、味噌などの加工食品の製造が計画されています。それらの製造法の一部については、特許が関係しています。

## 2 栽培特性

### (1) 栽培上の長所・短所

長所：

- ・ダイズモザイク病（A, B, C, D の各系統）に抵抗性です。
- ・莢の付く位置が高く倒れにくいので、コンバイン収穫に適しています。

短所：

- ・ダイズシストセンチュウに弱いです。
- ・「タチユタカ」に比べてやや低収です。

### (2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項目	ゆめみのり	タチユタカ(比較)
収量(kg/10a)	287	314
早晩性	中生の晩	中生の早
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	難
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位高	やや高	やや高
病害虫抵抗性		
ダイズモザイク病	強	強
ダイズシストセンチュウ	弱	弱

## 3 栽培地域（平成21年産）

－ ha

## 4 栽培上の留意点

- ・特殊な子実成分組成を有しているため、基本的に実需者との契約栽培に基づいた作付けとなります。
- ・品質特性を維持するために、本品種単一の集団栽培を行うとともに、収穫・調整時に特段の注意を払い、他品種との混種、自然交雑を厳密に避ける必要があります。
- ・ダイズシストセンチュウに対する抵抗性がないので、発生地帯での作付けは避けるとともに、適切な輪作を行って下さい。

育成場所：東北農業研究センター（昭和13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