

ユウヅル 白目極大粒で「つるの子」銘柄の基幹品種。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：極大粒で外観品質に優れ、糖含有率が高く食味が良好です。煮豆・惣菜・製菓原料として定評があります。豆腐は柔らかですが甘味があります。

短所：裂皮が発生しやすいです。

(2) 品質に関するデータ

項目	ユウヅル (北海道産)	ツルムスメ (比較・北海道産)	トヨムスメ (比較・北海道産)
百粒重(g)	46.2	45.5	39.4
粗蛋白質含有率(%)	40.5	40.0	43.1
粗脂肪含有率(%)	20.1	21.7	18.6
全糖含有率(%)	23.2	21.7	23.0
シヨ糖含有率(%)	8.3	6.3	8.6
灰分(%)	5.5	5.5	5.2
溶出固形分(%)	0.7	1.5	0.9
浸漬大豆重量増加比	2.32	2.35	2.23
種皮率(%)	5.3	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	スズマル	トヨコマチ	トヨムスメ
蒸煮大豆重量増加比	2.05	2.04	1.99
蒸煮大豆の硬さ(g)	682	627	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（埼玉県、F社）

項目	ユウヅル	トヨムスメ
色沢	2.88	3.50
光沢	3.13	3.25
香り	2.75	3.00
舌ざわり	3.13	3.75
皮の硬度	2.88	3.00
風味	2.75	3.00
総合	3.00	3.25

豆腐（埼玉県、A社）

製品評価	ユウヅル	トヨムスメ
外観	4	3
香り	4	5
甘み	4	3
硬さ	2	3
舌ざわり	3	3
弾力性	2	3
総合	3	4

注) 原料は平成9年中央農試産、製品評価は1悪い～5良い、皮の硬度は1軟～5硬。

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

成熟期は「ツルムスメ」より遅い晩生で、低温年には減収しやすいです。コンバイン収穫適性は、最下着莢位置は高いですが、倒伏しやすく裂莢しやすいことから劣ります。

病害虫抵抗性ではセンチウ抵抗性、わい化病抵抗性は「弱」、茎疫病抵抗性は一部のレースを除き「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項目	ユウヅル	ツルムスメ	トヨムスメ
収量(kg/10a)	317	332	404
早晩性(成熟期月・日)	晩(10.18)	中(9.28)	中(10.1)
コンバイン収穫適性			
裂莢性	易	中	易
耐倒伏性	弱(3.0)	強(0.9)	強(1.9)
最下着莢位置(cm)	17.9	16.0	15.1
病害虫抵抗性			
わい化病	弱	やや強	弱
ダイズシストセンチウ	弱	弱	強
べと病	(未検定)	強	弱
茎疫病	強/弱	弱/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 141ha

4 栽培上の留意点

ダイズシストセンチ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。

わい化病に弱いのでアブラムシ防除を徹底して下さい。

茎疫病に弱いので発生ほ場や排水不良なほ場への作付けは避けて下さい。

育成場所：北海道立中央農業試験場（昭和46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