

## あけぼの大豆百粒重比較表

比較対象	百粒重[ g ]	
あけぼの大豆	<b>64.6</b>	表 1 より
国産大豆平均値	<b>31.5</b>	表 2 より

表 1

## あけぼの大豆百粒重

百粒重[ g ]

調査場所	平成28年度産	平成29年度産	平成30年度産	平均値
身延町 A	70.1	69.9	62.1	67.4
身延町 B	64.8	66.8	63.6	65.1
身延町 C	60.8	65.1	63.3	63.1
身延町 D	61.0	63.6	64.2	62.9
身延町 E	66.9	66.8	58.5	64.1
身延町 F	65.3	67.0	62.2	64.8
平均値	64.8	66.5	62.3	<b>64.6</b>

※1 「農産物検査法施行規則」に基づく方法で測定

※2 百粒粒は無造作に子実粒100粒の重さを測定。子実水分15%に換算して算出  
身延町あけぼの大豆振興協議会「あけぼの大豆収量・品質調査結果」から抜粋

表 2

## 国産大豆百粒重

百粒重【g】

	品種	百粒重		品種	百粒重		品種	百粒重
1	青丸くん	25.6	31	シュウリュウ	32.3	61	とよまどか	37.0
2	あきたみどり	44.2	32	シュウレイ	39.0	62	とよみづき	38.6
3	あきまろ	30.0	33	新丹波黒	70.0	63	トヨムスメ	39.4
4	あきみやび	32.5	34	すずおとめ	10.3	64	ナカセンナリ	27.2
5	あやこがね	32.6	35	すずかおり	9.6	65	納豆小粒	9.4
6	あやみどり	40.1	36	スズカリ	26.5	66	ななほまれ	29.4
7	いわいくろ	46.1	37	すずかれん	14.2	67	はたむすめ	27.4
8	エルスター	28.9	38	すずこがね	30.8	68	ハタユタカ	32.6
9	エンレイ	31.1	39	すずさやか	25.2	69	はつさやか	29.2
10	えんれいのそら	34.2	40	鈴の音	9.9	70	はつながは	29.5
11	おおすず	37.7	41	すずほのか	9.7	71	華大黒	43.9
12	大袖の舞	37.7	42	すずほまれ	34.0	72	ハヤヒカリ	27.6
13	オオツル	36.3	43	スズマル	13.9	73	ふくあかね	38.8
14	オクシロメ	22.7	44	スズマルR	14.4	74	ふくいぶき	27.9
15	音更大袖	37.0	45	スズユタカ	26.6	75	フクハヤテ	30.3
16	キタムスメ	30.9	46	すずろまん	11.8	76	フクミノリ	27.7
17	きぬさやか	23.8	47	タチナガハ	34.5	77	フクユタカ	31.1
18	キヨミドリ	31.2	48	タチユタカ	24.8	78	フクユタカ A1号	30.7
19	ギンレイ	32.6	49	たつまろ	24.3	79	星のめぐみ	35.5
20	くろこじろう	8.6	50	たまうらら	36.5	80	ミヤギシロメ	40.5
21	くりさやか	34.1	51	玉大黒	44.9	81	むらゆたか	26.5
22	クリダルマ	48.4	52	タマフクラ	63.2	82	ユキシズカ	13.2
23	黒丸くん	42.1	53	タマホマレ	29.7	83	ゆきぴりか	33.6
24	こがねさやか	32.0	54	丹波黒(兵系黒3号)	79.2	84	ユキホマレ	36.2
25	コスズ	9.9	55	タンレイ	—	85	ユキホマレ R	34.4
26	ことゆたか	28.7	56	ちくしB5号	31.6	86	ゆめのつる	50.6
27	ことゆたかA1号	31.4	57	つぶほまれ	44.7	87	ゆめみのり	22.7
28	サチユタカ	32.7	58	ともゆたか	24.2	88	リュウホウ	32.7
29	サチユタカA1号	30.1	59	トヨコマチ	31.8			
30	里のほほえみ	39.4	60	トヨハルカ	37.3			
							<b>全国平均</b>	<b>31.5</b>

「国産大豆の品種特性 ～加工適正と栽培特性～」より抜粋

平成31年3月(企画・編集 農林水産省 政策統括官 穀物課)

表3 大豆に含まれる糖類の種類と含有量

単位 [g/100 g]	ブドウ糖	果糖	ショ糖	麦芽糖	スタキオース	ラフィノース	糖総量
あけぼの大豆(A)	0.7	0.4	7.3	0.4	2.1	0.6	11.4
エンレイ	0.7	0.2	3.1	0.5	2.4	0.5	7.4
おおすず	0.5	0.4	4.3	0.4	2.5	0.8	8.9
ツルムスメ	0.5	0.3	5.1	0.1	2.4	0.9	9.3
とよまさり	0.5	0.1	5.7	0.1	2.0	0.6	9.1
ナカセンナリ	0.5	0.3	5.3	0.1	1.8	0.6	8.5
ミヤギシロメ	0.5	0.5	6.1	0.1	2.5	0.6	10.3
あきたみどり	0.5	0.5	5.5	0.2	2.6	0.4	9.7
いわいくろ	0.5	0.4	6.5	0.1	2.3	0.7	10.5
丹波黒	0.3	0.4	5.3	0.2	2.1	0.5	8.9
光黒	0.4	0.3	6.5	0.2	2.0	0.7	10.0
比較対象平均値(B)	0.5	0.3	5.3	0.2	2.3	0.6	9.3
A/B値	1.4	1.1	1.4	1.9	0.9	0.9	1.2
甘味度(対ショ糖)	0.7	1.4	1	0.4	0.3	0.2	—

※加工向けに広く流通している 10 品種の国産大豆を比較対象とした

山梨県産業技術センター 平成 29 年度研修報告 (第 1 号)「県産農産物を用いた加工品の品質向上と開発」抜粋

## 大豆成分分析結果

調査項目	糖質	ショ糖	麦芽糖
単位	g/100g	g/100g	g/100g
あけぼの大豆 (H28年度)	13.2	6.2	0.1未満
あけぼの大豆 (H29年度)	17.0	7.7	0.1未満
あけぼの大豆 (H30年度)	16.3	8.0	0.1未満
ナカセンナリ (H29年度)	16.9	5.2	0.1未満

身延町あけぼの大豆振興協議会資料

検査機関:一般社団法人 山梨県食品衛生協会

※平成 29 年度の調査において山梨県の奨励品種であるナカセンナリと比較した