

8 大豆新奨励品種「タママサリ」の特性

ねらいと成果

現在の奨励品種「タマホマレ」は、加工原料としての評価が低い。一方、農水省では高糖分が特徴の「タママサリ」(東山163号)を育成した。本県では1992年以来これを試作検討し、優れた栽培、加工適性を認めたので、11年度から認定品種に採用した。

内 容

「タママサリ」は長野県中信農業試験場で「小糸在来」と「東山122号」を両親として育成された。

対照の「タマホマレ」よりやや早熟～同熟の中間型中生種で、長葉で白花である(対照は円葉で紫花)。収量は標準播でやや劣るが晩播では優る。

子実は対照より大粒で、外観品質は同程度である。成分のうち蛋白質含量は低く、全糖含量は高い。煮豆は柔らかい。専門業者による評価は煮豆と味噌では高く、豆腐では低い。

今後の方針および普及上の注意事項

加工適性上の特徴を活かし、本県特産品種として、「タマホマレ」の一部を置き換え普及を図る。

県下平坦～中山間地の6月中旬～7月上旬播き栽培に適する。管理は「タマホマレ」と同様でよい。

曳野亥三夫(北部農技・農業部)

大豆奨励品種特性表

| 品 種 名 | 播 種 期 | 開 花 期 | 成 熟 期 | 葉 軸 の 形 色 | 花 色 | 子 実 | | | 品 質 | 環 境 適 性 | 加 工 適 性 | | | | |
|-------|-----------|------------|-------------|-----------|-----|-----------|-----|-------|-------------|---------|------------------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | | | | | | 百粒重 | 形 状 | 種 皮 色 | | | 晩 密 播 地 | 成 分 | | | 煮 豆 硬 度 |
| | | | | | | | | | | | | ク バ リ 質 | 全 糖 | 脂 質 | |
| タママサリ | 月日 6.9 | 月日 7.28 | 月日 10.23 | 長 | 緑 | g 31.8 | 球 | 黄 | 上 の 中 | 大 | 県 下 一 円 | % 36.3 | % 20.3 | % 24.7 | % 106 |
| | 7.4 | 8.4 | 11.1 | | | 32.6 | | | | | | | | | |
| タマホマレ | 6.9 | 7.27 | 10.27 | 円 | 紫 | 28.9 | 球 | 黄 | 上 の 中 | 大 | 県 下 一 円 | 37.6 | 20.7 | 23.6 | 133 |
| | 7.4 | 8.8 | 11.1 | | | 28.4 | | | | | | | | | |

注) 成分含量は対乾物で、煮豆硬度はナカセンナリを標準とした指数で示す。