

しょう
醤油醸造用大豆として有望な「こがねさやか」「たつまる」の特性と醸造評価

たつの市を中心とする兵庫県西播地域は全国1位の淡口醤油生産地である。現在、醸造用の大豆品種として利用されている「タマホマレ」は粗タンパク質含有率が低く、倒伏に弱く、収量性が低い。これらを改善した「こがねさやか」「たつまる」は醸造用品種として有望である。

内容

醤油醸造用大豆に求められる主な品種特性として、①高い粗タンパク質含有率、②中～小粒、③多収、④耐倒伏性が挙げられる。「こがねさやか」「たつまる」はこれらの要件に注目し、選抜した近畿中国四国農業研究センター育成の新品種である。これらの品種を農技センター圃場で栽培した。標準播^{まき}は6月25日、条間75cm、株間15cm(8.9株/m²)、晩播は7月22日、条間60cm、株間10cm(16.7株/m²)として、いずれも株当たり2本仕立てとした。調査は大豆奨励品種決定調査基準に従い、生育及び品質特性を評価した。その結果、両品種は「タマホマレ」に比べて高い粗タンパク質含有率を示した(表)。粒型については、「たつまる」は対照と比べて約16%小さく、「こがねさやか」は同等～やや大粒であった。収量は対照に比べて2～19%多かった。両品種とも対照より高い耐倒伏性を有した。次に共同研究機関であるヒガシマル醤油株式会社において、小規模仕込み試験を実施し、色、香り、味に関して、それぞれ6点満点で評価を行った。その結果、「タマホマレ」と遜

色のない評価となった(データ省略)。このように、2品種は醸造用途に求められる高い特性を有したため、県西播地域の「タマホマレ」に代わる有望な新品種と考えられた。

今後の方針

当センター及び龍野農業改良普及センター管内において、「こがねさやか」「たつまる」の大規模栽培試験を実施している(写真)。生産物は大規模な醸造ライン試験を実施中である。次年度から県西播地域の「タマホマレ」からの品種転換を実施する。「こがねさやか」は2014年度、「たつまる」は2015年度に産地品種銘柄の取得予定である。

杉本 琢真(農産園芸部)

(問い合わせ先 電話:0790-47-2414)



写真1「こがねさやか」の現地試験



写真2 播磨産大豆を利用した関連商品

表 醤油醸造用大豆品種の生育、収量及び内容成分の特長

品種名	開花期 (月日)	成熟期 (月日)	生育中の障害		主茎長 (cm)	株当たり 莢数	子実重 (kg/a)	標準対 比 (%)	百粒重 (g)	品質	粗タンパク質 含有率 (%)	全糖 含有率 (%)
			倒伏	立枯								
(標) こがねさやか	8.09	10.28	1	1	75.7	47.1	36.2	114	30.5	4	45.4	20.9
(標) たつまる	8.08	11.05	0	1	84.2	65.5	39.5	119	24.1	4	46.0	20.6
(標) タマホマレ(比)	8.06	11.05	1	1	76.8	59.8	33.8	100	29.6	5	42.7	22.2
(晩) こがねさやか	8.24	11.17	2	1	62.5	27.7	30.5	102	34.6	3	47.8	21.5
(晩) たつまる	8.24	11.13	0	2	70.0	37.3	33.0	110	25.7	3	47.1	20.4
(晩) タマホマレ(比)	8.22	11.17	3	1	66.0	33.8	29.9	100	30.3	5	43.4	23.9

(標)は6月25日の標準播種、(晩)は7月22日の晩播、生育中の障害は0(無)～5(甚)の6段階評価、品質は1(上上)～7(下)で評価した。