

新奨励品種 納豆用極小粒大豆「すずほのか」の特性

福島県農業総合センター 作物園芸部
平成16～17年度農業試験場試験成績概要
平成18～19年度農業総合センター試験成績概要
分類コード 02-05-01270000

部門名 普通畑作物 - 大豆 - 品種・品質・食味
担当者 遠藤あかり・渡部隆・佐々木園子・二瓶直登・長谷川一朗・渡辺洋一・水野由美子

新技術の解説

1 要旨

県内で作付されている「コスズ」は納豆加工適性が良好なものの、ダイズモザイクウイルス抵抗性が弱く、蔓化・倒伏しやすく、栽培しにくいという問題がある。新奨励品種「すずほのか」はこれらの点で「コスズ」より優れるとともに、極小粒規格(粒径4.9mm以上5.5mm未満)の割合も高い。

- (1) 大豆「すずほのか」を新たに奨励品種に採用する。
- (2) 「すずほのか」は、1992年に東北農業試験場(現、東北農業研究センター)において「刈交778F₅」を母とし、「コスズ」を父とした人工交配から育成された品種である。
- (3) 「すずほのか」は、標準品種の「コスズ」と比較した場合、次のような特性を持つ(表1)。
 - ア 開花期、成熟期ともに早い早生種である。
 - イ ダイズモザイクウイルスのA、B、C、Dの各系統に抵抗性を持ち、紫斑病抵抗性は「強」、立枯病抵抗性は「やや強」で「コスズ」に優り、ダイズシストセンチュウ抵抗性は「コスズ」と同等の「弱」である。
 - ウ 耐倒伏性は「コスズ」に優る「強」である。
 - エ 百粒重は極小で、粒色は「黄白」および「黄」、粒形は「球」である。
 - オ 子実収量は標播・晩播とも「コスズ」に劣るが、極小粒規格(粒径4.9mm以上5.5mm未満)の割合はコスズに優る(図1)。
- (4) 納豆加工適性および官能評価は「コスズ」並(表2)

2 期待される効果

「すずほのか」の普及により、納豆用極小粒大豆の生産が質、量とも向上するとともに、納豆消費量が全国でも上位にある本県において、地産地消がさらに推進されることが期待できる。

3 適用範囲

中通り・浜通り地域

4 普及上の留意点

- (1) 慣行の作期・栽植密度で栽培すると「コスズ」より収量性が劣るが、晩播で畦間70cm、株間10cmで栽培すると安定した収量が得られる。(成果情報 中通りと浜通りにおける「すずほのか」の栽培法を参照)
- (2) 栽植密度以外の栽培管理は慣行に準じ、倒伏防止のための培土は必要である。

具体的データ等

表1 栽培特性

品種名	大豆「すずほのか」		組合せ		刈交77&F ₅ / コスズ				
特性	長所 1. コスズより早熟で倒伏に強い。 2. ダイズモザイクウイルスに強い。 3. 極小粒で納豆加工適性が良好である。				短所 1. ダイズシストセンチュウに弱い。				
普及見込み面積	20ha								
調査場所	福島県農業総合センター								
	本部 (郡山市日和田町)				会津地域研究所 (会津坂下町)		浜地域研究所 (相馬市)		
試験条件	標播		晩播		標播		標播		
品種系統名	すずほのか	コスズ	すずほのか	コスズ	すずほのか	コスズ	すずほのか	コスズ	
早晩性	早	中			早	中	早	中	
開花期 (月日)	7.25	8.02	7.31	8.08	7.16	7.22	7.23	7.30	
成熟期 (月日)	10.03	10.09	10.07	10.16	9.19	9.29	10.01	10.09	
主茎長 (cm)	58	75	57	68	83	99	58	70	
主茎節数 (節)	15.0	17.5	14.4	15.6	16.8	18.8	15.0	16.4	
分枝数 (本)	5.9	6.6	4.1	5.1	6.1	7.0	5.7	7.5	
稔実莢数 (莢/本)	101.5	133.5	64.6	86.0	95.1	120.7	119.4	140.4	
生育中の障害	倒伏	無	少	無	少	中	微	多	
	曇化	無	無	微	中	微	少	無	
	ウイルス	無	無	無	無	無	無	無	
子実重 (kg/a)	22.6	26.1	24.8	28.6	18.4	27.3	24.3	31.8	
収量比率 (%)	87	100	87	100	67	100	76	100	
百粒重 (g)	10.3	10.5	10.5	11.3	9.4	10.4	9.9	10.3	
障害粒程度 (%)	紫斑粒	1.3	0.9	0.1	0.8	1.0	1.3	0.8	1.0
	褐斑粒	0.0	1.3	0.0	0.4	0.7	0.7	0.0	0.0
	裂皮粒	1.8	1.4	0.4	1.3	0.7	1.0	1.0	1.8
外観品質	上の中	上の中	上の中	上の中	上の中	上の中	上の中	上の中	
試験年次	平成15年～19年		平成16年～19年		平成16年～18年		平成16年～19年		

注) 試験研究機関組織の改編と移転により、平成18年より名称、調査場所が変更された。平成15年～17年の調査場所は農業試験場本場(郡山市富田町)、会津支場(会津坂下町)、相馬支場(相馬市)である。

表2 茨城県工業技術センターにおける納豆加工適性試験成績(H16年産)

系統・品種名	蒸煮大豆		納豆		官能評価								
	硬さ	色調L*	硬さ	色調L*	菌被り	溶菌	割れ	豆の色	香り	硬さ	味	糸引き	総合
すずほのか	130.6	57.1	62.4	57.8	2.9	2.8	2.7	2.8	2.8	3.1	2.7	3.1	2.6
コスズ	153.4	58.3	94.6	52.4	3.2	2.9	3.1	2.3	2.3	2.5	3.2	2.4	2.4

スズマルは北海道産。官能評価はスズマルを3としての相対評価

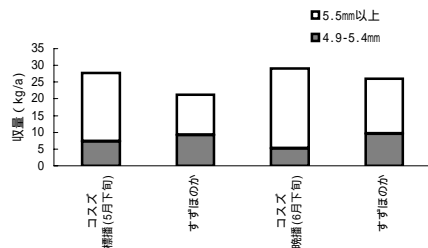


図1 極小粒規格収量 (郡山)

注) 2005年～2007年3カ年の平均
注) 標播: 畦間70cm・株間20cm(1株2本立)
晩播: 畦間70cm・株間10cm(1株2本立)

その他

1 執筆者

遠藤あかり

2 主な参考文献・資料