

[成果情報名] 多収で加工適性に優れる大豆「あやこがね」の特性（奨励品種候補）

[要約] 大豆「あやこがね」は、「エンレイ」と同じ早生であり、紫斑病抵抗性が ” 強 ” で、安定多収である。外観品質は同等かやや優れ、豆腐加工適性も良好である。

[キーワード] あやこがね、大豆、加工適性、多収、紫斑病抵抗性

[担当] 山梨県総合農業試験場・高冷地分場・野菜作物科

[連絡先] 電話 0551-20-2050、電子メール koureichi@pref.yamanashi.lg.jp

[区分] 関東東海北陸農業・関東東海・水田・畑作物

[分類] 技術・普及

[背景・ねらい]

北巨摩地域の大豆栽培面積は県全体の 3 割強を占め、中間地～高冷地での作付けが増加してきている。現在、高冷地向けの品種として早生品種の「エンレイ」が奨励されているが、収量性や紫斑病抵抗性に問題がある。そこで高冷地域を対象に、収量性が高く、豆腐などの加工に適した品種を選定することを目標に、「あやこがね」を供試し、高冷地での栽培特性を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1 . 「あやこがね」は 1983 年に長野県中信農業試験場（農林水産省大豆育種指定試験地）において、「ハウレイ」を母、「エンレイ」を父として交配し、育成された品種で、2002 年に品種登録された。

2 . 「あやこがね」は「エンレイ」と比較した場合、次のような特性を持つ（表 1、2、3）。

（1）開花期は 1 日程度、成熟期は 3 日程度遅く、山梨県では「エンレイ」並みの早生である。

（2）収量は安定して多収である。

（3）主茎長が短く、耐倒伏性が強い。

（4）粒大は同程度で、外観品質は同程度かやや優れる。

（5）紫斑病抵抗性は強い（育成地データ）。

（6）粗タンパク含量はやや低いが、豆腐加工適性は同程度かやや優れる。

[成果の活用面・留意点]

1 . 中間地から高冷地を対象に栽培する。

2 . ダイズシストセンチュウに対する抵抗性が ” 弱 ” で、紫斑病抵抗性は「エンレイ」よりは強いものの、汚染ほ場への作付けは避け、適正な輪作体系で栽培する。

3 . 栽培方法は「エンレイ」に準ずる。

[具体的データ]

表1 高冷地における「あやこがね」の特性(生育・収量)

試験場所	品種名	開花期 (月日)	成熟期 (月日)	主茎長 (cm)	分枝数 (本)	倒伏程度 0-5	裂莢 性	子実収量 (kg/a)	百粒重 (g)
標高685m (旧高冷地分場)	あやこがね	7/31	10/7	50	5.1	0.0	-	34.5	31.0
	エンレイ	7/30	10/5	56	4.8	0.0	-	32.7	32.6
標高747m (高冷地分場)	あやこがね	7/26	10/8	59	5.9	0.3	難	35.8	33.3
	エンレイ	7/25	10/4	64	6.3	1.3	中	37.1	34.4
標高955m (八ヶ岳試験地)	あやこがね	7/25	10/9	69	5.8	0.3	難	48.3	33.8
	エンレイ	7/24	10/7	69	6.5	0.8	中	41.9	32.0
平均	あやこがね	7/27	10/8	59	5.6	0.2	難	39.5	32.7
	エンレイ	7/26	10/5	63	5.9	0.7	中	37.2	33.0

*データは旧高冷地分場(北杜市長坂町)の1995,1996,1997年度、高冷地分場(北杜市明野町)、八ヶ岳試験地(北杜市高根町)の2001,2002,2003,2004年度のデータ平均値

*裂莢性は、収穫期を過ぎてのほ場での状況(難,中,易)で、2005年のみのデータ

表2 高冷地における「あやこがね」の特性(品質)

試験場所	品種名	障害粒程度			外観品質	子実成分		
		紫斑	褐斑	裂皮		粗タンパク質	粗脂肪	全糖
標高685m (旧高冷地分場)	あやこがね	0.3	0.0	0.3	-	40.7	20.9	22.4
	エンレイ	0.7	0.0	0.3	-	43.1	20.2	22.3
標高747m (高冷地分場)	あやこがね	0.3	0.5	0.5	5.0	46.4	20.0	19.5
	エンレイ	0.5	0.3	0.8	5.2	47.4	19.4	19.5
標高955m (八ヶ岳試験地)	あやこがね	0.3	0.3	0.5	3.7	45.5	19.6	20.4
	エンレイ	0.5	0.3	0.8	4.2	47.0	18.7	20.1
平均	あやこがね	0.3	0.3	0.4	4.3	44.2	20.2	20.8
	エンレイ	0.6	0.2	0.6	4.7	45.9	19.4	20.6

* データは表1と同様

* 障害粒は0(無)-5(甚)で評価

* 外観品質は1(1上)-7(外)で評価

表3 豆腐加工時における「あやこがね」の食味

品種名	官能試験			
	外観	味	香り	舌触り
あやこがね	2.5	2.6	2.3	2.5
エンレイ	2.2	2.3	2.3	2.2

* 3(良い)-1(悪い)の3段階で評価

* 2003~2004年の平均値

[その他]

研究課題名：大豆品種の比較試験

予算区分：県単

研究期間：1995～1997、2001～2004年度

研究担当者：窪田哲、赤池一彦、篠原巖、平林正光、窪川茂

発表論文等：