

<b>「タマホマレ」に替わる大豆の有望品種（系統）の選定</b>			
[ 要約 ] 「タマホマレ」代替の大豆品種として、九州沖縄農業研究センター育成の「九州136号」が有望と考えられる。「九州136号」は、実需者により豆腐加工適性が高いという評価を受けた。			
農業試験場・栽培部・作物担当		[ 実施期間 ] 平成10年度～15年度	
[ 部会 ] 農産	[ 分野 ] 高品質化技術	[ 予算区分 ] 県単	[ 成果分類 ] 研究

[ 背景・ねらい ]

「タマホマレ」は栽培適性に優れていることから、県南部および県東部地域で広く作付けされていたが、加工適性が劣ることから、需要が急激に低下している。

このため、「タマホマレ」並の収量性と、栽培適性を兼ね備え、かつ実需者による適性評価の高い大豆品種（系統）の早期選定が求められている。

[ 成果の内容・特徴 ]

「九州136号」は、「タマホマレ」に比べ6日早熟、「オオツル」に比べ3日晚熟で、主茎長は「タマホマレ」並だが耐倒伏性は強い。収量は、「タマホマレ」並で「オオツル」より高い。子実の外観品質は「タマホマレ」より優り、粗蛋白含量は「タマホマレ」に比べ高い（表1）。

「九州136号」は、加工委託業者より豆腐としての官能食味および加工適性が高いという評価を受けた（表2、3）。

[ 成果の活用面・留意点 ]

県下における広域適応性等について現地調査を行う。

[ 具体的データ ]

表1 奨励品種決定調査(本場)における「九州136号」の生育・収量

品種・系統名	調査年	開花期 月/日	成熟期 月/日	障害			主茎 節数 節	主茎長 cm	最下 着莢 高 cm	分枝数 本/株	全重 kg/a	子実重 kg/a	百粒重 g	被害程度			外観 品質 1-7	粗蛋白 含量 %
				倒伏 0-5	萎化 0-5	主茎長 cm								紫斑 0-5	褐斑 0-5	裂皮 0-5		
九州136号	11	8/6	10/29	0.0	0.0	53	14.6	4.0	7.7	56.3	31.2	29.1	0.0	0.5	0.5	4.0	-	
	12	8/6	10/26	0.0	0.5	69	16.0	4.7	13.0	80.5	41.9	35.5	0.5	0.0	0.5	3.5	-	
	13	8/4	10/29	0.2	0.0	69	16.6	6.9	14.1	77.9	40.1	33.1	0.0	0.0	0.3	3.5	45.2	
	14	8/6	10/31	0.1	0.3	66	16.3	4.1	9.8	77.8	42.7	33.5	0.2	0.0	0.5	2.8	45.8	
	15	8/6	10/22	0.4	0.3	57	14.3	4.8	7.0	71.0	37.0	30.7	0.2	0.0	0.0	2.2	44.7	
平均		8/5	10/27	0.1	0.2	63	15.6	4.9	10.3	72.7	38.6	32.4	0.2	0.1	0.4	3.2	45.2	
オオツル	11	8/1	10/27	0.0	0.0	55	13.6	6.6	9.3	51.6	28.2	34.3	3.0	0.0	0.0	6.5	-	
	12	7/28	10/27	1.3	0.5	80	14.8	6.5	16.2	82.0	41.3	40.8	1.0	0.0	1.5	5.3	43.4	
	13	7/31	10/25	0.6	0.0	71	15.1	8.9	15.4	76.3	40.3	42.4	0.3	0.0	0.5	4.3	42.7	
	14	8/2	10/25	0.2	0.5	70	15.0	7.8	12.1	80.2	43.6	43.2	0.3	0.0	0.7	3.7	44.6	
	15	8/3	10/16	1.0	1.2	62	13.1	7.4	7.8	63.6	34.2	35.0	0.2	0.0	0.0	3.0	44.1	
平均		7/31	10/24	0.6	0.4	68	14.3	7.4	12.2	70.7	37.5	39.1	1.0	0.0	0.5	4.6	43.7	
タマホマレ	11	8/2	11/4	0.0	0.0	54	14.3	4.2	6.4	56.1	29.8	25.5	1.5	0.0	0.0	4.0	-	
	12	7/29	11/3	2.8	0.5	81	16.2	4.2	13.3	83.3	42.8	31.0	1.3	0.0	1.0	5.3	39.7	
	13	7/31	11/2	0.5	0.0	64	15.5	4.7	11.5	71.5	39.6	32.5	0.3	0.0	0.3	2.8	40.7	
	14	8/3	11/5	0.1	0.3	65	15.8	4.8	7.9	83.0	45.7	31.3	0.5	0.2	0.5	2.5	41.0	
	15	8/3	10/30	0.5	0.2	51	13.7	4.9	4.1	69.3	37.9	29.2	0.2	0.2	0.3	2.8	41.3	
平均		8/1	11/2	0.8	0.2	63	15.1	4.6	8.6	72.6	39.2	29.9	0.8	0.1	0.4	3.5	40.7	

表2 「九州136号」を用いた豆腐の種類別加工適性

種類	浸漬時間 (hr)	豆乳濃度 (Brix)	凝固剤	作業性の良否
木綿豆腐	14	12.9%	塩化マグネシウム	保水性高く、形成時間がすこし長くなった。
絹豆腐A	14	13.5%	塩化マグネシウム	作業性は良好。
絹豆腐B	14	12.8%	硫酸カルシウム	作業性は良好。

注)原料子実の蛋白質は、44.5%、脂肪は20.8%、全糖は21.1%。

表3 「九州136号」を用いた種類別加工豆腐の実需者による官能評価

種類	官能評価					総合評価	コメント等
	色 (1-5)	外観 (1-5)	味 (1-5)	食感 (1-5)	硬さ (1-5)		
木綿豆腐	5	4	4	5	4	4.4	木綿加工に適し、加工性に酷似している。
絹豆腐A	5	4	5	4	5	4.6	にがり適性は良い。
絹豆腐B	5	5	3	4	4	4.2	硬さ不足、成型時の縮まりがやや悪い。

注)加工委託先従業員(n=10)による5段階評価。不良(1)~良(5)

[ その他 ]

・ 研究課題名

大課題名：消費者等の多様なニーズに応える高品質・高付加価値化技術の開発

中課題名：安全・安心・高品質な農畜産物の生産技術の開発

・ 研究担当者名

中山孝彦(H13~H15)、河村久紀(H13~H15)、小原安雄(H10~H15)、鳥塚智(H12~H13)、吉岡ゆう(H12~H13)

・ その他特記事項

要請課題：高島地域農業改良普及センター(H9)、水口県事務所農産課(H10)、甲賀地域農業改良普及センター(H11)