

# 大豆「たまうらら」（旧系統名：東北118号）の 奨励（認定）品種採用

## 1. 試験のねらい

本県における大豆の作付面積は水田転作目標の増加に伴い、平成7年度以降増加の傾向にあり、平成10年度では、4,420haである。

主要品種であるタチナガハは、機械化栽培特性に優れ多収であることから、作付面積の大部分を占めている。しかし、近年、実需者から粗蛋白含量が低い等、加工適性について問題が指摘されている。また、本品種だけでは作期分散による作付面積の拡大や気象災害での危険分散を図ることが難しい。

そこで、加工適性に優れ、早生で強稈の有望品種を選定し、大豆作の生産振興を図る。

## 2. 試験の経過

この品種は、昭和58年に東北農業試験場栽培第二部作物第3研究室（刈和野試験地）において、ウイルス病抵抗性、大粒・良質・多収性を目標に刈交296-11-6-1-4（F<sub>6</sub>）を母に、刈系237号を父として人工交配を行い、選抜固定を図ってきたものである。

本県においては、平成7年度から配付を受け奨励品種決定予備調査で検討し、平成9年度から本調査に繰り入れるとともに、現地調査にも供試して、県下の地域適否を検討してきた。その結果、成績が良好であったので、平成11年3月に奨励（認定）品種に採用した。

## 3. 特性の概要

本品種はタチナガハと比較して次のような特徴がある。

- (1) 開花期は3日、成熟期は9日程度早い早生種である。
- (2) 主茎長は短く、主茎節数はやや少なく、分枝数はやや多い。耐倒伏性は同程度に強い。
- (3) 最下着莢高は低い。
- (4) 粒色はやや白く百粒重は大きいですが、株当たり莢数、粒数はやや少なく、収量はやや少ない。
- (5) 紫斑病にやや弱い。
- (6) 大豆・豆乳粗蛋白含量が高く、豆腐の破断強度が高く食感もしっかりしており、豆腐加工適性が優れる。
- (7) 煮豆加工適性は粒径、品質とも同等以上で優れる。

## 4. 普及地帯および栽培上の留意点

- (1) 普及対象地域は県下一円の大豆栽培地帯とし、作付見込面積は1,000haである。
- (2) 最下着莢高を上げるため、やや密植とする。
- (3) 紫斑病にやや弱いので、適正防除に努める。
- (4) ダイズシストセンチュウに弱いので連作は避ける。

## 5. 成果の要約

本県における大豆の生産振興を図るため、粗蛋白含量が高く、豆腐および煮豆加工適性に優れ、早生で、倒伏に強い「たまうらら」を奨励（認定）品種として採用した。

（担当者 育種部 小林俊一・大久保亮司\*・倉井耕一）

\*現今市農業改良普及センター

表-1 生育・収量調査成績（農業試験場：平成7～10年度、真岡・塩谷現地：平成9～10年度）

調査場所	系統名 または 品種名	開花期	成熟期	生育中の障害			主茎長	主茎節数	分枝数	最下着莢高	茎の太さ
		月日	月日	倒伏	蔓化	ウイルス	cm	節/株	本/株	cm	cm
農試	たまうらら (標)タチナガハ	7.29	10.10	1.2	0.0	0.0	66	12.9	4.3	14.4	7.8
		7.31	10.18	1.1	0.1	0.0	86	13.5	3.8	20.3	8.2
真岡	たまうらら (標)タチナガハ	7.29	10.9	1.0	0.0	0.0	55	11.5	6.0	10.0	—
		8.1	10.19	1.0	0.5	0.0	58	12.3	6.1	16.3	—
塩谷	たまうらら (標)タチナガハ	7.30	10.11	0.3	0.3	0.0	46	13.2	3.7	12.3	—
		8.3	10.19	0.5	0.5	0.0	59	13.6	2.8	19.8	—

調査場所	系統名 または 品種名	全莢数	全粒数	全重	子実重	標準比	百粒重	障害粒程度			品質	等級	粗蛋白含量
		/株	/株	kg/a	kg/a	%	g	紫斑	裂皮	しわ			%
農試	たまうらら (標)タチナガハ	38.9	67.6	65.2	32.6	92	35.4	1.2	0.7	0.4	2.4	1中下	45.5
		40.9	84.1	72.0	35.3	100	31.1	0.7	0.7	0.6	1.8	1中	42.4
真岡	たまうらら (標)タチナガハ	31.9	55.5	53.5	30.9	111	33.1	0.8	0.0	0.0	2.0	1中	43.7
		39.4	71.9	55.9	27.8	100	29.1	0.5	0.0	0.5	2.5	1中下	41.2
塩谷	たまうらら (標)タチナガハ	31.6	57.4	73.9	23.4	78	36.4	2.0	0.5	0.5	4.0	2上中	44.9
		28.8	62.4	76.8	29.9	100	31.3	0.5	0.5	1.0	2.0	1中	43.1

注1 生育中の障害、障害粒程度は、0（無）～5（甚）で表した。

2 品質は、1（上上）～7（下）で表し農林水産省宇都宮食糧事務所調べ。

表-2 実需者による豆腐加工適性試験結果（ミニプラントレベル）

系統名 または 品種名	豆乳抽出試験結果					加工適性		官能評価				
	固形分 %	粗蛋白質 %	色調			凝固剤 (塩化マグネシウム) 破断強度 pH		色・ 外観	コ 甘味	渋味 青臭み	食感 硬さ	総合 評価
たまうらら	12.04	5.14	78.1	-1.5	12.8	85	6.50	5	4	4	4	4
(標)タチナガハ	10.95	4.62	78.6	-1.6	12.4	66	6.48	5	3	3	2	2

注1 平成10年塩谷現地産の材料をA社で分析。

2 凝固剤添加量は、塩化マグネシウム0.27%である。

3 官能評価は、5：良～1：不良。

表-3 実需者による煮豆加工適性試験結果（実験室レベル）

系統名 品種名	製造工程	品質				コメント
		色・見栄え	粒大	硬さ	風味・味	
たまうらら	○	○やや暗い	○	○	○	色はやや薄暗いが、粒径・加工・品質ともにタチナガハ同等以上である。
(標)タチナガハ	○	○明るく、 黄味強い	○	○	○	

注1 平成10年塩谷現地産の材料をF社で分析。○：問題なし △：気になる ×：不可

2 水浸漬時間：12時間、蒸煮時間：5分（0.7kg）、糖漬時間：8時間