

[畑作部門 平成29年度 指導参考資料]

事項名	大豆品種「シュウリュウ」の特性		
ねらい	県内の大豆は9割以上が「おおすず」であるが、しわ粒の発生が多く、検査格付けにおける落等要因の上位を占める。東北農業研究センターが育成した「シュウリュウ」は「おおすず」に比べ、しわ粒の発生が少なく、その他の特性も概ね同等以上に優れていることを明らかにしたので、有望品種として参考に供する。		
指導参考内容	<p>1 主要特性の概要（「おおすず」対比）</p> <p>(1) 子実は白目で百粒重はやや小さい“大粒～大粒の小”である。</p> <p>(2) 開花期は3～5日遅く、成熟期は2～4日遅い。</p> <p>(3) 子実重は97～104%である。</p> <p>(4) 倒伏程度及び青立程度はほぼ同等であり、最下着莢高は同等～やや高く、機械収穫適性に優れる。</p> <p>(5) 立枯性病害による枯死株の発生が同等～少ない。</p> <p>(6) 紫斑粒・褐斑粒・裂皮粒の発生程度は同等、しわ粒の発生割合が低い。</p> <p>(7) 子実の品質はやや優れ、粗タンパク質含有率は同等である。</p> <p>(8) 豆腐の評価は、外観良く、甘み・こくがあり、不快味が少なく、硬さは同等、総合的なおいしさの評価が高い。</p> <p>2 育成地(東北農業研究センター)の評価</p> <p>(1) 紫斑病および立枯性病害に「おおすず」よりも強い。</p> <p>(2) 豆腐などの加工に適する。</p>		
期待される効果	しわ粒、立枯性病害、紫斑病の発生が問題となっている地域での品質及び収量の向上が期待できる。		
利用上の注意事項	<p>1 茎葉処理除草剤（ベンタゾン液剤）に対する感受性が高く、処理後の葉の褐変程度が「おおすず」よりも大きい。薬害による減収程度は、「おおすず」が2か年8処理で0～9%、「シュウリュウ」が3か年12処理で0～13%であった。</p> <p>2 べと粒の発生がやや多い。</p>		
問い合わせ先(電話番号)	農林総合研究所 作物部 (0172-52-4396)	対象地域及び経営体	県下全域の大豆 作経営体
発表文献等	<p>平成22、24～28年度 試験成績概要集（農林総合研究所）</p> <p>平成25～26年度 試験成績概要集（野菜研究所）</p>		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 「シュウリュウ」の特性一覧表 (平成22、24～28年 青森農林総研、平成25～26年 青森野菜研)

調査地		農林総研(黒石市)				現地(五所川原市金木)		野菜研(六戸町)	
栽培条件		転換畑 5月下旬播種		転換畑 6月中旬播種		転換畑 6月上旬播種		普通畑 6月上旬播種	
調査年次		平成22、24～28年		平成22、24～28年		平成22、24～28年		平成25～26年	
品種名		シュウリュウ	おおすず (標準)	シュウリュウ	おおすず (標準)	シュウリュウ	おおすず (標準)	シュウリュウ	おおすず (標準)
開花期(月/日)		7/30	7/27	8/ 8	8/ 5	8/ 7	8/ 3	8/ 8	8/ 3
成熟期(月/日)		10/12	10/10	10/16	10/13	10/14	10/11	10/17	10/13
子実重(kg/a)		42.6	41.1	39.7	39.7	33.7	32.8	27.8	28.6
対標準比(%)		104	100	100	100	103	100	97	100
主茎長(cm)		63	49	63	58	54	50	60	61
機械収穫適性	倒伏程度	1.8	1.2	1.7	1.8	2.5	2.2	2.0	2.0
	青立程度	1.0	0.8	1.0	0.8	0.8	0.6	1.5	1.0
	最下着莢高(cm)	14.0	11.3	18.7	15.8	13.1	12.9	16.1	15.4
百粒重(g)		35.7	38.8	35.8	37.5	35.0	36.3	35.1	37.8
立枯病枯死株率(%)		0.4	1.7	0.6	1.0	1.3	5.5	0.1	0.0
障害粒の程度	紫斑	0.2	0.3	0.0	0.2	0.5	0.3	0.0	0.0
	褐斑	0.5	0.5	0.5	0.3	0.7	0.2	0.0	0.0
	裂皮	0.7	0.8	0.5	1.0	0.5	0.5	0.5	0.5
	しわ	0.8	0.8	0.5	1.2	0.3	1.5	0.0	2.0
	粒重割合(%)	0.3	2.3	0.4	2.6	0.1	4.9	0.7	12.0
	べと	1.2	1.0	1.0	1.0	1.3	1.3	1.0	0.7
子実の品質		4.4	4.7	4.3	4.9	5.1	5.3	5.0	5.5
粗蛋白質含有率(%)		45.0	44.1	44.9	44.3	44.9	44.8	44.3	44.7

(注)1 平成23年は、出芽不良で生育が著しく不斉一であったため除いた。

(注)2 倒伏程度・青立程度・障害粒の程度 0:無、1:微、2:少、3:中、4:多、5:甚

(注)3 子実の品質 1:上上、2:上中、3:上下、4:中上、5:中中、6:中下、7:下

(注)4 粗蛋白質含有率は近赤外分析法による(Foss社製 Infratec1241GrainAnalyzer使用、乾物当たり、窒素蛋白質換算係数は6.25)。

表2 育成地(東北農業研究センター)の評価

品 種 名		シュウリュウ	おおすず
裂 莢 の 難 易		やや易	中
病害虫抵抗性	ダイズモザイクウイルス	強	中
	ダイズシストセンチュウ	弱	弱
	紫 斑 病	やや強	弱
	立 枯 性 病 害	やや弱	弱
加工適性	豆 腐	適	適
	味 噌	適	—
	煮 豆	適	適
	納 豆	適	—

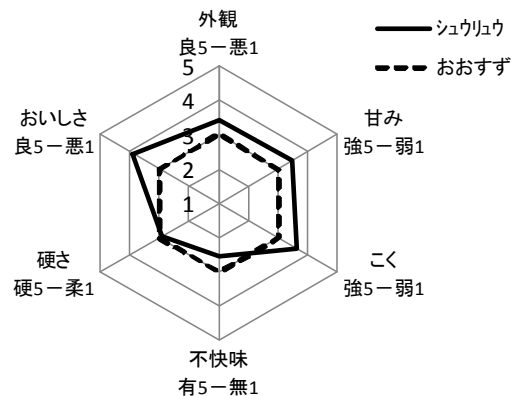


図1 食味官能試験結果 (平成26年 青森農林総研)

(注)1 供試原材料 平成26年農林総研産。

(注)2 供試サンプル 県内豆腐メーカー試作の絹ごし豆腐。

(注)3 パネラー44人による平均値。