

## 大豆奨励品種「すずほのか」

古川農業試験場

### 1 取り上げた理由

国産の納豆用小粒大豆には堅調な需要があり、本県でも「コスズ」が県南地域を中心に約200ha作付けされている。「コスズ」は納豆加工適性は良好であるが、蔓化・倒伏しやすく病害抵抗性も不十分であることから栽培しにくい欠点がある。また、実需者からは近年の消費者の嗜好変化に対応するため、「コスズ」より柔らかい納豆が製造できる品種が求められている。

「すずほのか」は「コスズ」より倒伏抵抗性・病害抵抗性が強く、納豆加工適性にも優れることから、奨励品種に採用されたので普及技術とする。

### 2 普及技術

#### 1) 来歴

「すずほのか」は、平成4年に東北農業試験場作物開発部大豆育種研究室(現、東北農業研究センター大豆育種研究東北サブチーム)において、ダイズモザイクウイルス抵抗性で倒伏抵抗性に優れる納豆用極小粒品種の育成を目標に、「刈交778F<sub>5</sub>」を母、「コスズ」を父とした人工交配から育成された系統である。

#### 2) 特性の概要

- a 開花期、成熟期は「コスズ」より早く、宮城県では“早生”である(表1)。
- b 主茎長は「コスズ」より短い、最下着莢高は「コスズ」と同程度からやや高い(表1)。
- c 倒伏抵抗性は「コスズ」より強く、“強”である(表1)。
- d 収量性は「コスズ」と同程度である(表1)。
- e 粒大は「コスズ」と同じ“極小”であるが、百粒重は「コスズ」より小さい(表1)。
- f 外観品質は「コスズ」より優れる(表1)。
- g ダイズモザイクウイルス抵抗性及び紫斑病抵抗性は「コスズ」より強く、ともに“強”である(表1)。
- h 粗タンパク質含有率及び粗脂肪含有率は「コスズ」と同程度である(表1)。
- i 納豆加工適性は「コスズ」より優れる(表2)。

#### 3) 対象地域等

- a 普及見込み地帯  
山間高冷地帯を除く県下一円
- b 普及見込み面積  
200ha

### 3 利活用の留意点

- 1) ダイズシストセンチュウ抵抗性が弱であるため、連作やセンチュウ汚染ほ場への作付は避ける。

(問い合わせ先：古川農業試験場水田利用部 電話0229-26-5106)

#### 4 背景となった主要な試験研究

##### 1) 研究課題名および研究期間

大豆奨励品種決定調査 平成16～18年

麦類・大豆の加工適性を重視した品種選定と栽培法の確立 平成19年

##### 2) 参考データ

表1 特性一覧

品種名	すずほのか	交配組合	刈交778F5 / 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抵抗性が強である 3.紫斑病抵抗性が強である 4.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抵抗性が弱である		
試験場所	古川農業試験場 (転換畑)				
試験年次	平成16～19年		平成16～19年		
栽培条件	標播		晩播		
項目	品種名	すずほのか	コスズ (標準)	すずほのか	コスズ (標準)
成熟期(月/日)		10/3	10/13	10/13	10/18
主茎長(cm)		70	87	60	70
主茎節数(節/本)		17.5	18.9	15.2	16.2
分枝数(本/株)		11.7	12.7	8.4	8.9
最下着莢高(cm)		12.1	12.5	12.7	10.6
生育中の障害	倒伏程度	微	中	微	少
	蔓化程度	微	中	無	微
子実重(kg/a)		31.7	31.2	30.7	29.9
	対標準比(%)	102	100	103	100
百粒重(g)		8.9	9.6	9.3	10.0
障害粒の程度	紫斑	無	微	無	無
	褐斑	無	無	無	無
	裂皮	無	微	無	無
外観品質		上下	中上	上下	中上
粗蛋白質含有率(%)		43.4	43.7	45.1	45.4
粗脂肪含有率(%)		18.4	19.0	17.6	17.6
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	強*	中		
	立枯性病害	やや強*	強		
裂莢の難易		中*	中		

注 \*印は育成地または特性検定地における評価

表2 県内納豆メーカーH社による納豆加工試験成績(平成17～18年の平均)

品種名	官能評価									
	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	4.0	3.3	4.8	3.9	3.3	3.7	3.2	2.9	3.6	
コスズ	3.5	3.3	3.9	3.2	3.2	3.2	3.2	2.9	3.2	
評価基準	5	良い	少ない	少ない	良い	良い	軟らかい	良い	強い	良い
	3	普通	普通	普通	普通	普通	普通	普通	普通	普通
	1	悪い	多い	多い	悪い	悪い	硬い	悪い	弱い	悪い

注) 1.原料大豆は古川農試産。

2.製造はH社の常法による。

3.評価方法は5点法の絶対評価。

菌の被り：納豆菌が豆を覆っている程度、ムラなく覆っているものが望ましい

溶菌：豆を覆った菌層の溶けた程度、溶けた状態が少ないものが望ましい

##### 3) 発表論文等

なし