

オオツル 大粒で外観品質が良く、「エンレイ」より晩熟の中生品種です。煮豆加工に好適で、豆腐や味噌加工にも向いています。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

長所：大粒で裂皮の発生が少なく、煮豆、豆腐、味噌のいずれにも適しています。
短所：ウィルス病発生地帯では褐斑粒が発生しやすい傾向があります。

(2) 品質に関するデータ

項目	オオツル	エンレイ
粒大（百粒重）	大(36.3g)	大の小(29.9g)
へその色	黄	黄
粗蛋白質含有率	中(41.8%)	高(42.9%)
粗脂肪含有率	中(18.5%)	中(19.0%)
全糖含量	－(－)	－(－)

注) 百粒重は昭和59～62年の平均値、成分は昭和61年の値(長野県野菜花き試験場)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

煮豆

項目 評価点 (1-5)	平均点			
	オオツル	エンレイ	タマホマレ	秋田産大粒大豆
見ばえ (悪い－良い)	2.7	2.3	3.0	2.8
かたさ (悪い－良い)	3.3	2.9	2.5	3.0
香り (悪い－良い)	3.0	3.0	3.0	2.9
味 (悪い－良い)	3.3	2.7	2.6	2.9
総合(まずい－おいしい)	3.1	2.4	2.6	2.7

注) 評価法：5段階評価法で、自分の持つイメージで普通を3とする。数字の小さい方が劣る。

豆腐

品種名	粗蛋白質含有量 (%)	豆腐の硬さ (g)
オオツル	43.0	61
エンレイ	45.5	66
タマホマレ	39.8	40

味噌

品種名	全糖 (%)	煮豆 硬度 (g)	煮豆の色調			味噌の色調		
			Y	x	y	Y	x	y
オオツル	19.2	611	32.5	0.389	0.386	16.2	0.447	0.404
エンレイ	18.4	452	33.8	0.382	0.379	16.0	0.443	0.400
タマホマレ	20.8	679	32.0	0.389	0.381	17.3	0.440	0.399

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

長所：紫斑病抵抗性が「強」です。

短所：ダイズモザイク病抵抗性が「中」、ダイズシストセンチュウ抵抗性が「弱」です。

繁茂性でやや倒伏しやすい傾向があります。

裂莢性が「易」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項目	オオツル	エンレイ	タマホマレ
収量(kg/10a)	326	317	357
早晩性	中の晩	中	晩
コンバイン収穫適性			
裂莢性	易	中	中
耐倒伏性	中	強	強
病害虫抵抗性			
ダイズモザイク病	中	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	弱	弱
立枯性病害(黒根病)	—	—	—
紫斑病	強	やや強	やや強

注) 収量は昭和59～62年の平均値 (長野県野菜花き試験場)

3 栽培地域 (平成23年産)

群馬県 65ha 富山県 370ha 福井県 12ha 三重県 17ha
滋賀県 1,494ha 京都府 88ha 兵庫県 30ha

4 栽培上の留意点

- ・ダイズモザイク病の発生の多い地域では褐斑粒が発生しやすいので、アブラムシの防除を徹底して下さい。
- ・ダイズシストセンチュウに弱いので、連作を避けて下さい。
- ・倒伏しやすいので、過度の早播、密植、多肥栽培を避け、培土を確実に行って下さい。
- ・裂莢しやすいので成熟後は速やかに収穫して下さい。

育成場所：長野県野菜花き試験場 (昭和63年育成)
問い合わせ先：長野県野菜花き試験場・畑作育種部・大豆係
tel : 0263-52-1148、fax : 0263-54-4508