

**タチナガハ** エンレイより晩熟の中生種、大粒で外観品質がよくエンレイよりも多収の品種です。倒伏抵抗性が強く、コンバイン収穫に適します。

## 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に適しています。

短所：蛋白質含有率が中程度で、豆腐の歩留まりが低めです。

連作障害などで小粒化した子実は、蛋白質含有率が低下する傾向があります。

### (2) 品質に関するデータ

項目	タチナガハ	エンレイ
粒大（百粒重）	大の小(34.5g)	大の小(32.6g)
へその色	黄	黄
粗蛋白質含有率	中(39.7%)	高(44.0%)
粗脂肪含有率	中(20.7%)	中(19.0%)
全糖含量	—(22.5%)	—(21.5%)

### (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	
		タチナガハ	エンレイ
大きさ	悪い — 良い	4.33	3.17
色調	〃 — 〃	3.67	3.17
くずれ	〃 — 〃	4.00	3.50
香り	〃 — 〃	3.67	3.17
硬さ	硬 — 軟	3.33	3.50
ざらつき	多 — 少	3.17	3.17
味	悪い — 良い	3.33	3.67
こく	なし — あり	3.17	3.50
総合	悪い — 良い	3.33	3.17

#### 豆腐

品種名	百粒重 (g)	蛋白質 (%)	豆乳抽出試験		破断強度 (g/cm <sup>2</sup> )	官能評価
			蛋白質 (%)	粘度 (mPa・s)		
タチナガハ(大粒)	33.6	36.2	5.31	28.9	90	甘味・コクがありしっかりした食感
タチナガハ(小粒)	22.6	34.7	4.64	43.3	42	甘味があり柔らかい食感
エンレイ	30.7	37.4	5.13	25.4	71	甘味があるがやや淡白

注) 『「タチナガハ」の評価回復は大粒の生産で』(関東地域大豆主産地形成推進検討会)より

## 2 栽培特性

### (1) 栽培上の長所・短所

長所：倒伏しにくく着莢位置が高いので、コンバイン収穫に適しています。  
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の抵抗性が「弱」です。

### (2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

項 目	タチナガハ	エンレイ
収量(kg/10a)	357	324
早晩性	中の晩	中
コンバイン収穫適性		
裂莢性	中	中
耐倒伏性	強	強
最下着莢節位高	19cm	16cm
病虫害抵抗性		
ダイズモザイク病	中	中
ダイズシストセンチュウ	弱	弱
立枯性病害(黒根病)	中	—
紫斑病	強	やや強

注) 収量及び最下着莢節位高は平成5～9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)

宮城県	1,974ha	福島県	981ha	茨城県	2,164ha	栃木県	3,230ha
群馬県	185ha	埼玉県	487ha	千葉県	62ha	長野県	527ha
新潟県	36ha	岐阜県	84ha				

## 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行って下さい。
- ・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。

育成場所：長野県野菜花き試験場(昭和61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