

## ユキホマレ 早熟でコンバイン収穫向き白目中粒の「とよまさり」銘柄品種。

### 1 加工適性

#### (1) 加工上の長所・短所

加工適性上の特徴は”とよまさり”銘柄に属する「トヨコマチ」等に類似しています。外観品質は「トヨコマチ」並で、開花～着莢期の低温により発生するへそ周辺の褐変が少ないために安定しています。蛋白と脂肪含量は「トヨコマチ」同様に中と低で、遊離型全糖含量は同品種並みに高いです。煮豆、納豆、味噌に適します。

#### (2) 品質に関するデータ

品 種	種皮 の色	へそ の色	粒大	百粒重 (g)	蛋白質 (%)	脂肪 (%)	遊離型全糖 (%)
ユキホマレ	黄白	黄	中の大	36.2	41.0	20.4	10.1
トヨコマチ	黄白	黄	中の大	37.2	42.6	19.4	10.1
カリユタカ	黄白	黄	中の大	34.1	41.6	19.9	9.9
トヨホマレ	黄白	黄	中の大	35.0	40.3	20.2	10.4
トヨムスメ	黄白	黄	大の小	38.9	42.3	19.4	10.3

(十勝農試における平成10～12年の平均)

#### (3) 主な用途における加工適性試験成績

煮豆 (埼玉県、K社)

官能評価		
	ユキホマレ	トヨコマチ
色沢	3	3
光沢	4	4
香り	4	3
舌触り	4	4
味	4	3
皮の硬度	3	3
風味	4	3
総合	4	3~4
トヨムスメを基準(3)に評価 (原料大豆は平成11年十勝農試産)		

納豆 (秋田県、Y社)

官能評価		
納豆の種類	粒	ひきわり
硬さ(硬い+~柔らかか+++)	+++	+++
色(濃い+~薄い+++)	++	++
納豆臭(強い+~弱い+++)	++	+
味(悪い+~良い+++)	+++	+++
総合(悪い1~良い5)	5	4
評価: 硬さ、味ともに良好で評価が高い (原料大豆は平成11年十勝農試産)		

## 2 栽培特性

### (1) 栽培上の長所・短所

白目品種のなかでは成熟期が最も早く、茎水分の低下も速く、かつ耐倒伏性が強く難裂莢性であることからコンバイン収穫に適した品種です。また、耐冷性が強く、開花～着莢期の低温により発生するへそ周辺の褐変が少ないため、収量的にも外観品質的にも安定しています。

病害虫抵抗性ではセンチウ抵抗性が「強」、べと病抵抗性が「中」で、また茎疫病の複数レースに対しても抵抗性です。しかし、わい化病抵抗性は「弱」です。

### (2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

	ユキホマレ	トヨコマチ
収量 (kg/10a)	351	350
早晩性(成熟期)	中の早(9月22日)	中の早(9月28日)
コンバイン収穫適性		
耐裂莢性	難	易
耐倒伏性	強	強
着莢位置	中	高
低温抵抗性	強	強
病害虫抵抗性		
ダイズシストセンチウ抵抗性	強	強
ダイズわい化病抵抗性	弱	弱
ダイズ茎疫病抵抗性(レース群Ⅱ/Ⅳ)	強/強	強/弱
ダイズべと病	難	弱

(収量と成熟期は平成10～12年の3カ年平均)

## 3 栽培地域 (平成23年産)

北海道 10,267ha 岩手県 30ha

## 4 栽培上の留意点

わい化病に弱いので防除を徹底して下さい。早熟なので収穫期に達した後は雨害による品質低下を避けるため速やかに収穫して下さい。

育成場所：北海道立十勝農業試験場（平成13年育成）  
問い合わせ先：道総研 十勝農業試験場 豆類グループ  
tel 0155-62-9824、fax 0155-62-0680