

鮮やかな緑色の大豆新品种「あやみどり」

奈良県では、各地で在来の青大豆が作付けされており、きな粉の原料等として利用されています。しかし、在来の青大豆は、晩生で草丈が高く倒伏しやすいためコンバイン収穫に適さず、大規模な生産は行われていません。

そこで、「在来青大豆」に比べて、早生で倒伏しにくく、コンバイン収穫に適応し、品質が優れ鮮やかな緑色の豆腐に加工できる「あやみどり」を県の準奨励品種に採用（平成20年7月）しましたので紹介します。

主な特徴

- 「あやみどり」の主な特徴は以下の通りです。
1. 開花期、成熟期は「在来青大豆」より早く、「サチユタカ」とほぼ同じです（表1）。
 2. 主茎長は「サチユタカ」より長いですが倒伏が著しい「在来青大豆」より短く、倒伏の発生はありません。茎が「在来青大豆」「サチユタカ」より細く、最下着莢高が「サチユタカ」より高いため、コンバイン収穫に適しています（表1）。
 3. 収量は「在来青大豆」「サチユタカ」より2割程度少なく、百粒重は「在来青大豆」より小さく、「サチユタカ」よりやや大きくなります（表1）。
 4. 外観品質は裂皮の多い「在来青大豆」より優れていますが、種皮色に色ムラが少し見られるため「サチユタカ」よりやや劣ります（表1）。
 5. 粗蛋白質含量は「在来青大豆」より2%程度高く、「サチユタカ」よりやや低いです（表2）。豆腐加工時において「サチユタカ」に比べてやや固まりにくいですが豆腐加工適性に問題はなく、鮮やかな緑色の豆腐に仕上がります。



写真 左からサチユタカ、あやみどり、在来青大豆

栽培上の注意点

収量が少ないため、狭条密植栽培（条間45cm、株間10cm程度）することにより、標準栽培（条間70cm、株間10cm程度）に比べ2割程度の増収が見込めます。

収穫が遅れると日光により子実表面の緑色が退色するため、適期収穫に努めます。また、収穫後も日光により退色が進むため、暗所に保管する必要があります。

「サチユタカ」に比べ青立ちが発生しやすい傾向があるため、開花期以降に乾燥条件が続く場合には灌水を行い、カメムシ類の防除を徹底するなど着莢数の確保に努めて下さい。

表2 子実成分

系統名 又は 品種名	試験年次 (平成)	粗蛋白質 (%)	粗脂肪 (%)	全糖 (%)
あやみどり	17~19	44.2	20.3	21.2
サチユタカ		45.1	19.9	21.1
在来青大豆	18~19	42.3	20.2	22.0

注) 近赤外分光分析による測定値
(乾物当たり%、窒素蛋白質換算係数6.25)

(作物栽培チーム 土井正彦)

表1 農業総合センターにおける「あやみどり」の生育・収量・品質

試験場所	系統名 又は 品種名	栽植密度	試験年次 (平成)	開花期 (月日)	成熟期 (月日)	主 茎 長 (cm)	主 茎 節 数	分 枝 数 (本/株)	茎の 太さ (mm)	最下 着莢 高 (cm)	精子 実重 (kg/a)	標準 対比 (%)	百粒 重 (g)	障害程度					品質
														倒 伏	青 立 ち	紫 斑	褐 斑	裂 皮	
農総七 (橿原市)	あやみどり	標準	17~19	8.01	10.30	52	14.0	5.3	10.1	11.8	34.5	74	35.9	0.0	0.3	0.3	0.3	1.0	3.5
	サチユタカ	標準		8.02	10.27	46	14.4	5.2	11.0	8.6	46.4	100	35.0	0.0	0.0	0.3	0.0	1.3	3.2
	在来青大豆	標準	18~19	8.11	11.07	87	18.7	7.4	12.5	21.7	42.2	88	38.3	4.0	0.5	1.0	0.5	3.0	4.5
	あやみどり	密植	19	8.02	11.01	63	14.0	4.7	8.7	20.0	45.5	88	33.9	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	4.0
	サチユタカ			8.03	10.29	57	14.2	3.6	10.1	8.9	51.5	100	32.7	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	3.0

- 注1) 播種期は、6月下旬
 2) 生育中及び粒の障害程度は無(0)~甚(5)の6段階、品質は上の上(1)~下(7)の7段階
 3) 栽植密度は、標準が9.5株/m²、密植が14.3株/m²、ただしH19の在来青大豆は4.8株/m²
 4) 在来青大豆の標準対比は、サチユタカのH18~19の平均値を100としたときの値