製菓・煮豆用 北海道地方

音更大袖 種皮色が緑の青大豆で「音更大袖振」銘柄で流通し、味が良いことから 主に製菓用煎豆に利用されています。

1 加工適性

(1) 加工上の長所・短所

北海道で栽培される種皮色が緑の青大豆は大袖振と呼ばれ、主な用途は製菓原料用で、他に煮豆や枝豆にも利用されます。「音更大袖」は糖含量が多いことから味が良く、主に豆餅(米菓)等の煎豆として用いられています。最近は納豆や豆腐、味噌にも利用されています。

(2) 品質に関するデータ

品種	種皮	へそ	百粒重	蛋白質	脂肪	全糖	ショ糖
	の色	の色	(g)	(%)	(%)	(%)	(%)
音更大袖(北海道十勝)	緑	暗渇	37.0	40.2	19.6	24.0	8.0

(百粒重~ショ糖は主産地の平成11~13年の平均、農林水産省)

(3) 主な用途における加工適性試験成績

製菓用煎り大豆 (新潟県、 I 社)

製品の評価		
	音更大袖	早生緑
色沢	緑が強いが色のばらつきあり	色のばらつきあり
光 沢	差なし	差なし
香り	香りが強い	_
舌ざわり	差なし	差なし
皮の硬度	普通	やや厚く、硬く感じる
風味	風味強く、こくのある味	適度な風味があるが、粗雑な味

2 栽培特性

(1) 栽培上の長所・短所

耐冷性は「キタムスメ」等の褐目品種と同様に強く、「早生緑」より多収で良質です。しかし、倒伏しやすく、また分枝も垂れることから、黄大豆に比較して機械収穫適性が劣ります。

病害虫抵抗性ではセンチュウやわらかい化病、茎疫病に対していずれも「弱」です。

(2) 栽培特性に関する育成場所での試験結果

	音更大袖	早生緑
収量(kg/10a)	301	277
早晚性	中(10月3日)	中の早(9月29日)
コンバイン収穫適性		
耐裂莢性	易	易
耐倒伏性	中	中
着莢位置	中	中
低温抵抗性	強	中
病害虫抵抗性		
ダイズシストセンチュウ抵抗性	弱	弱
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 I)	弱	強
ダイズ黒根病抵抗性	弱	強

(収量と成熟期は昭和63~平成3年の4カ年平均)

3 栽培地域(平成23年産)

北海道 459ha

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。また、センチュウ発生は場への作付けは避け、適正な輪作のもとで栽培して下さい。更に、収穫期が遅れると種皮色が淡くなるので、成熟後は速やかに収穫することが大切です。

「音更大袖」は在来種で、道立農試における品種比較試験により 平成3年に優良品種に採用されました。

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