

良食味で収量性が高い中生エダマメ新品種「あきたさやか」

佐藤友博・椿 信一・檜森靖則・佐藤孝夫・佐藤雄幸・佐々木和則*

(秋田県農林水産技術センター・*元・秋田県農業試験場)

Good-tasting, High Yielding and Medium-maturing, New Green Soybean Variety, "Akitasayaka"

Tomohiro SATO, Nobuichi TSUBAKI, Yasunori HIMORI, Takao SATO, Yuko SATO and Kazunori SASAKI*

(Agricultural Experiment Station, Akita Prefectural Agriculture, Forestry and Fisheries

Research Center, *Formerly of Akita Agricultural Experiment Station)

1 はじめに

秋田県では8月下旬から9月下旬まで継続して収穫できるエダマメ良食味品種シリーズの育成を目指している。現在まで、中晩生で9月上旬から中旬に収穫される良食味品種「あきた香り五葉」を育成し、ブランド化を図っており、その作付け面積は年々増加している。しかし、「あきた香り五葉」の前後に収穫できる県独自品種がなく、生産者や指導機関等からは中生と晩生の品種開発が強く求められている。

そこで、「あきた香り五葉」より早い8月下旬～9月上旬に収穫ができて、莢の外観、収量性、食味に優れた中生品種を育成する。

2 育成経過

「あきたさやか」は、1994年に秋田県農業試験場において、在来種の「黒煮豆」を母、中早生で大莢の「サヤムスメ」を父として交配し、その後代より育成した系統で、2008年においてF₁₄である(図1)。2008年2月に種苗法に基づく品種登録出願をした(出願公表中)。

3 特性概要

(1) 収穫期

5月下旬から6月中旬に播種すると、端境期の8月下旬から9月上旬に収穫できる。中生の代表的市販品種である「夕涼み」(サカタのタネ)より収穫期は7日遅い(表1、図2)。

(2) 主な特性

「夕涼み」に比べ、主茎長は非常に長く、主茎節数、分枝数は多い。小葉数は3、花色は紫、成熟期

の種皮色は淡緑である。毛じは白、若莢の色は緑で、「夕涼み」と同様に莢の外観がよく、大きさも「夕涼み」と同程度である。「夕涼み」に比べ、可販莢数、可販収量は多く、食味評価は高く、多粒莢率は低い(表1)。

(3) 市場性の評価

市場関係者による市場性調査では、既存の品種と比べ、甘み、うまみの評価が高く、総合評価も良かった(表2)。

4 栽培、普及上の留意点

(1) 5月下旬～6月中旬に播種する。

(2) 排水対策を十分に行う。

(3) 莢離れがやや悪いため、脱莢機を利用した場合、莢がさけることがある。

(4) 本年度から種子販売を開始したが、種子の供給は、当面秋田県内限定とする。

5 まとめ

8月下旬～9月上旬に収穫できる中生エダマメ「あきたさやか」を育成した。この新品種は毛じが白、莢がきれいな緑色で外観が良く、県内の中生の主要品種より可販収量が多く、食味も優れる。

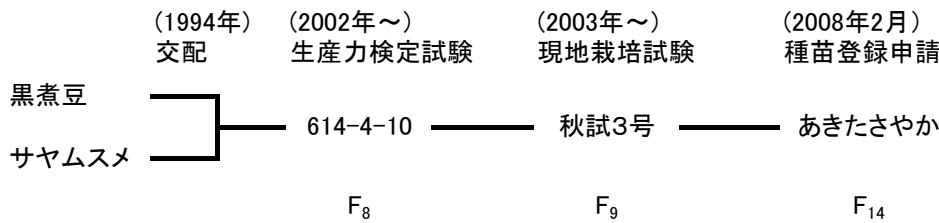


図1 「あきたさやか」の育成系統図

表1 「あきたさやか」の主要特性と収量性および食味 (2003～2007年 育成地)

品種名	開花期 (月/日)	収穫期 (月/日)	主茎長 (cm)	主茎節数 (節)	分枝数 (本)	小葉数 (枚)	花色	種皮色	毛じり色	若莢長さ (cm)	若莢幅 (cm)	可販莢数 (個/m ²)	可販収量 (kg/a)	同左比 (%)	多粒率 (%)	食味
あきたさやか	7/24	9/2	45.3	14.0	5.8	3	紫	淡緑	白緑	5.1	1.4	263	73	137	15.5	0.8
夕涼み(対照)	7/15	8/26	26.6	10.3	3.3	3	白	黄白	白緑	5.1	1.3	183	53	100	38.9	0.0

注)6月3日播種(直播)、うね幅75cm、株間25cm、2粒まき1本立て。若莢の大きさ:二胚珠二粒莢調査。

多粒莢率:三粒以上の莢数の比率。食味:良(2)、やや良(1)、対照並(0)、やや劣(-1)、劣(-2)の5段階で評価した。

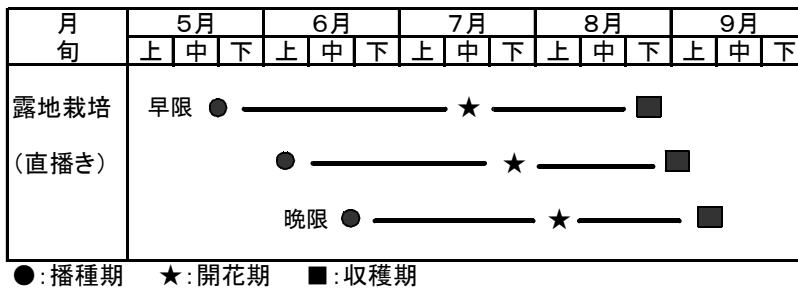


図2 「あきたさやか」の適応作型

表2 「あきたさやか」の市場性調査結果

品種名	甘み	うまみ	食感	莢色	総合
あきたさやか	1.3	1.2	0.2	0.0	1.0

注)2007年9月8日に横浜市中央卸売市場で実施

パネラー:仲卸などの市場関係者13名。

「錦秋」と比べ良(2)、やや良(1)、対照並(0)、

やや劣(-1)、劣(-2)の5段階で評価した。