

白アズキの品種と栽培法
第1報 品種

矢野雅彦・尾形武文・田中昇一 (福岡県農業総合試験場)

Masahiko YANO, Takefumi OGATA and Shoichi TANAKA: Varieties of Siroazuki Bean
(*Phaseolea radiatus* L. Var. *aurea* PRAIN) and Cultivation Methods

1. Variety

アズキの種皮の色は普通品種では、赤褐色を呈しているが、ほかに黒、茶、緑、黄白色等極めて多様である。この中の黄白色のアズキが白アズキである。白アズキは一般のアズキに比べると小粒で、味は淡白で、皮は柔らかく、上品な食感を持ち、和菓子でも最高級品として用いられる。

この白アズキは、水田転換作物として福岡県の一部地域で栽培がなされているが、徒長やまん化(つるぼけ)により栽培が難しく、収量は不安定である。しかし、地域の特産物としての定着化が図られており、実需者からの評価も高い。そこで、良質で安定した生育・収量特性を持つ優良品種の選定を行ったので、その概要を報告する。

1. 試験方法

1984, '85年は、第1表に示す品種、系統を供試し、7月19~20日に播種した。1986, '87年は第2表の2系統について7月24日播と21日播で検討した。栽培様式はうね幅120cm, 2条播, 株間15~25cm, 1株2本立で、うね立栽培を行った。施肥量はリン酸、カリをa当たり各0.8kg施用し窒素は無施用とした。

2. 結果及び考察

白アズキはアズキ「大納言」に比べると全般に成熟期は早く、粒は小さかった。供試した白アズキの品種・系統間に生育、収量、品質等の差がみられ、栽培地域間での変異はかなり大きいと思われた。

以下、品種・系統ごとにその特性を述べる。

「椎田在来種」 7月20日播で成熟期は10月下旬となる中生種である。主茎は伸びやすいが、収量はa当たり18kg程度で安定している。百粒重は8g程度と小粒であるが、粒揃いが良く、粒色は黄白色で品質は良好である。

「茨城県在来種」 椎田在来種より4日程度早熟の早

生種である。主茎は伸びにくく、まん化(つるぼけ)しにくい。生育量は小さいが、密播した場合の収量は椎田在来種と同程度である。また、粒色は黄白色で、百粒重や品質は椎田在来種と同程度である。

「佐賀県在来種」 椎田在来種より成熟期は6日遅く、収量は同程度である。百粒重は大きいものの粒揃いが悪く、品質がやや劣る。

「ホッカイシロショウズ」 極早生で主茎は短く、倒伏に強い。しかし、裂皮粒が多いため品質が劣り、収量性も低い。

「徳島県在来種A」 主茎は短く、熟期はやや遅く、収量は同程度であるが、粒色に緑や茶が混入し、品質が極めて劣る。

この徳島県在来種は農水省保存系統で、他にも4系統供試したが、各系統とも粒色が悪く品質が極めて劣り、栽培用としての実用性はなかった。

3. むすび

以上のことより、水田転換作物としての適性が高い白アズキの優良な品種としては、早生種で主茎が短く、まん化しにくい「茨城県在来種」及び中生種で主茎はやや伸びやすいが、収量は安定している「椎田在来種」が有望であった。

第2表 有望系統の生育・収量 (1986, '87年平均)

系 統	播種密度	成熟期	主茎長	a当たり子実重	百粒重	品質
椎田在来種	60×25	月 日 10. 29	cm 60	kg 18.3	g 7.6	2.8
茨城県在来種	60×15	10. 27	54	20.1	7.7	2.5

注) 品質は1(上の上)~9(下の下)とした。

第1表 品種・系統と生育及び収量

(1984, '85年の平均値)

供試品種・系統	開花期	成熟期	倒伏程度	主茎長	主茎節数	m ² 当たり莢数	a 当たり子実重	百粒重	品質
	月 日	月 日		cm	節	莢	kg	g	
椎田在来種	9. 3	10. 28	2.0	91	19.4	502	18.7	8.3	2.3
茨城県在来種	9. 1	10. 22	0.8	55	17.7	484	18.4	7.8	1.8
佐賀県在来種	9. 3	11. 3	1.3	92	20.1	364	18.3	10.3	3.0
ホッカイシロショウズ	8. 26	10. 17	0	49	18.6	468	11.2	12.2	6.0
徳島県在来種A	9. 3	10. 30	1.0	59	17.2	327	16.5	10.4	9.0
(参考)大納言	9. 7	11. 15	1.0	71	18.8	320	24.6	17.1	3.0

注) ①徳島県在来種Aと大納言は1984年のみのデータ。
②条間×株間は60×25cm。ただし、1985年の茨城県在来種とホッカイシロショウズの株間は15cm。
③倒伏程度は0(無)~5(甚)、品質は1(上の上)~9(下の下)とした。