

## 大豆新品種「いちひめ」の特性

羽鹿牧太・高橋将一・酒井真次 (九州農業試験場)

Makita HAJIKA, Masakazu TAKAHASHI and Shinji SAKAI :  
A New Soybean Cultivar "Ichihime"

## 1. 来歴および育成経過

「いちひめ」はL-1・L-3欠失の「関係2号(後の関東102号)」を母に、L-2・L-3欠失の「関係1号(後のゆめゆたか)」を父とした交雑後代のF<sub>2</sub>種子にγ線照射した後代から選抜した品種である。1992年に「九系100号」、1993年から「九州111号」の系統名を付し、関係機関に配布し地域適応性試験、特性検定試験、奨励品種決定試験等に供試した。また1993年からは官民交流共同研究によって加工適性を検討した。その結果、普通大豆にない特異な利用特性が認められ、1996年8月に「だいで農林103号」(いちひめ)として命名登録された。

## 2. 特性の概要

形態的特性および生態的特性は「ゆめゆたか」および両親の戻し交雑親である「スズユタカ」に類似している。胚軸の色および花色は“紫”，毛茸の色は“白”，主莖長，主莖節数および分枝数は「スズユタカ」や暖地の標準品種「エンレイ」と同程度の“中”である。粒形は扁球，粒の大小は“中”である。開花期は“中”，成熟期は“中の早”で子実収量は「スズユタカ」よりやや劣るが「ゆめゆたか」と同程度である。ダイズシストセンチュウ抵

抗性は“中”，ダイズモザイクウイルス抵抗性は「ゆめゆたか」および「スズユタカ」と同程度の“強”である。子実の粗蛋白質および粗脂肪含有率は「ゆめゆたか」および「スズユタカ」と同程度の“中”である。

青臭みに関与する酵素リポキシゲナーゼをすべて欠いているので，加工の際に脂質過酸化度を低く抑えることができ，n-ヘキサナール等の生成量がなく，風味の優れた大豆製品を作ることができる。

## 3. 適地および栽培上の注意

適地は東北中南部および北関東地域であるが，北関東以西の地域でも栽培が可能である。

栽培上の注意点としては，既存品種と同様に適正な防除を励行するとともに，裂莢性が中なので，成熟後は速やかに収穫する。また普通大豆の混入を避けるために定期的な種子の更新が必要である。

## 4. 命名の由来および育成従事者

「いちひめ」(漢字名：一姫)という名称は，世界で初めてリポキシゲナーゼを完全に欠失した品種ができたことは長女の誕生にも似た喜びであることに因む。

育成従事者は異儀田和典，中澤芳則，羽鹿牧太，酒井真次，高橋将一である。

第1表 形態的特性および生態的特性

系統名 または 品種名	開花期	成熟期	花色	主莖長	主莖節数	分枝数	粒の大小	病害虫抵抗性					生態型	裂莢の難易	子実の品質
								ダイズシストセンチュウ	ジャワネコブ	ダイズモザイクウイルス病	紫斑病	ダイズ黒根腐病			
いちひめ	中	中の早	紫	中	中	中	中	弱	強	中	中	中間型	中	中	
ゆめゆたか	中	中の早	紫	中	中	中	中	強	—	強	—	中	中間型	中	中
スズユタカ	中	中の早	紫*	中*	中*	中*	中*	強	—	強	中	—	中間型	中*	中
エンレイ	中*	中の早*	紫*	中*	中	中*	大小*	弱	—	中	—	—	中間型*	中	中下

注) \*印は当該特性について標準品種となっていることを示す

第2表 子実成分および食品利用特性

系統名 または 品種名	子実成分			加工適性	食品利用特性							
	粗蛋白質含有率	粗脂肪含有率	リポキシゲナーゼの有無		豆腐	豆乳	杏仁豆腐	せんべい	大豆入クッキー	スポンジケーキ	食パン	ハンバーグ
いちひめ	中	中	全欠	良	適	適	適	適	適	適	適	適
ゆめゆたか	中	中	L2, L3欠	良	中	中	—	—	—	—	—	—
スズユタカ	中	中	全有	良	不適	不適	—	不適	—	—	—	不適
エンレイ	高	中	全有	—	—	—	—	—	—	—	—	—
フクユタカ	—	—	全有	—	不適	不適	不適	—	不適	不適	—	—