

## 大豆優良品種「すずみのり」

作物育種部 品種評価チーム TEL:0229-26-5105

### 研究の目的

宮城県における大豆の主要品種のうち、「タチナガハ」は作付割合の20%強を占めていますが、子実の蛋白含有率が低く豆腐の加工適性が低いとされ、生産量に対し需要が下回る需給ミスマッチを生じています。そのため「タチナガハ」の作付を代替出来る、加工適性に優れた品種について検討した結果、「すずみのり」を大豆優良品種としました。

### 研究成果

「すずみのり」は長野県において育成され、令和2年7月に品種登録出願が公表されました。

「すずみのり」の本県での開花期は「タチナガハ」並で、成熟期は「タチナガハ」より2～5日早いです。

難裂莢性で「タチナガハ」より多収です。

子実の外観品質は「タチナガハ」に優っています(図1)。

子実の粗蛋白含有率は、「タチナガハ」より高く、豆腐、味噌加工適性は「タチナガハ」より優っています(表1)。



図1 「すずみのり」の子実

表1 豆腐加工試験結果(N協会分析センター)

(2018～2021年産の平均値)

品種	豆乳抽出試験				豆腐加工試験
	蛋白質 (%)	抽出率 (%)	固形分 (%)	粘度 (mPa·s)	破断強度 (g/cm <sup>2</sup> )
すずみのり	5.4	78.9	10.15	12.9	95
タチナガハ	5.1	78.9	9.98	12.3	80

### 利活用の留意点等

ダイズシストセンチュウ抵抗性が“弱”なので、連作やセンチュウ汚染ほ場への作付けは避けてください。

熟期が“中生の晩”なので晩播栽培には適していません。

より詳しい内容は「普及に移す技術」第97号(令和4年発行)  
「大豆優良品種「すずみのり」」をご覧ください。

[https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/res\\_center/hukyuu-index.html](https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/res_center/hukyuu-index.html)



宮城県農業系三場所