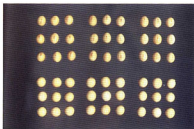




「トココマチ」「トコムスメ」「キダコマチ」



「トココマチ」 「トコムスメ」 「キダコマチ」

10090トヨコマチ

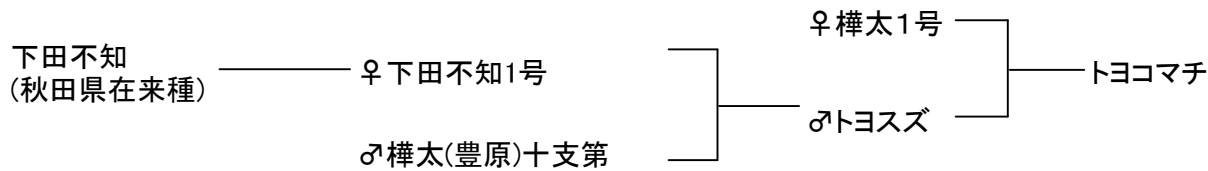


表1. 生育特性

試験地	品種名	開花期 (月日)	成熟期 (月日)	主茎長 (cm)	分枝数 (本/株)	子実収量 (kg/a)	同左比率 (%)	百粒重 (g)
育成地	トヨコマチ	7.25	9.29	52	4.5	25.9	97	30.4
	トヨスズ	7.25	10. 8	49	3.9	26.6	100	31.0
	トヨムスメ	7.25	10. 5	51	4.5	27.4	103	31.9
	キタコマチ	7.24	9.29	52	3.9	25.8	97	28.1
上川農試	トヨコマチ	7.19	9.22	64	—	26.9	100	31.6
	キタコマチ	7.18	9.24	65	—	27.0	100	29.0
北見農試	トヨコマチ	7.28	9.28	46	—	24.8	92	28.3
	ヒメユタカ	8. 2	10.8	65	—	26.9	100	31.9
	キタコマチ	7.28	9.27	48	—	24.8	92	26.0

品種名	生育中の障害			抵抗性			障害粒		
	倒伏	蔓化程度	ウイルス	ダイズシストセンチュウ	黒根病	低温 (障害型)	紫斑	臍周辺の着色	裂皮
トヨコマチ	微	—	—	強	弱	やや強	—	微	微～少
トヨスズ	微	—	—	強	弱	中	—	多	中
トヨムスメ	微	—	—	強	強	中	—	多	微～少
キタコマチ	微	—	—	弱	弱	中	—	甚	中

注1. 育成地はS58～62、上川農試はS58～60、62、北見農試はS58～62の平均値

注2. 生育中の障害及び障害粒、病害虫抵抗性は育成地の結果である。ただし臍周辺の着色粒はS62、育成地の結果である。

表2. 品質特性(育成地)

品種名	粗蛋白質 含量(%)	粗脂肪含 量(%)	蒸煮大豆 硬さ(g)	豆腐 (g/cm ²)	子実の特性				
					粒形	大小	種皮色	臍色	品質
トヨコマチ	42.1	18.1	406	56	扁球	中の大	黄白	黄	上
トヨスズ	—	—	—	—	扁球	大の小	黄白	黄	上
トヨムスメ	41.9	17.8	384	46	扁球	大の小	黄白	黄	上
キタコマチ	43.2	19.0	387	69	扁球	中の大	黄白	黄	中上

注1. 粗蛋白質含量、粗脂肪含量、蒸煮大豆、豆腐はS61、育成地産、分析および加工適性評価は食品総合研究所。

2. 粗蛋白質含量: 全窒素×6.25