## だいず「ハヤヒカリ」 北海道立十陽縣章試験議(商林永嘉省大豆寶碟指定試験地)



「ハヤヒカリ」(左) と「キタムスメ」(右) の草姿



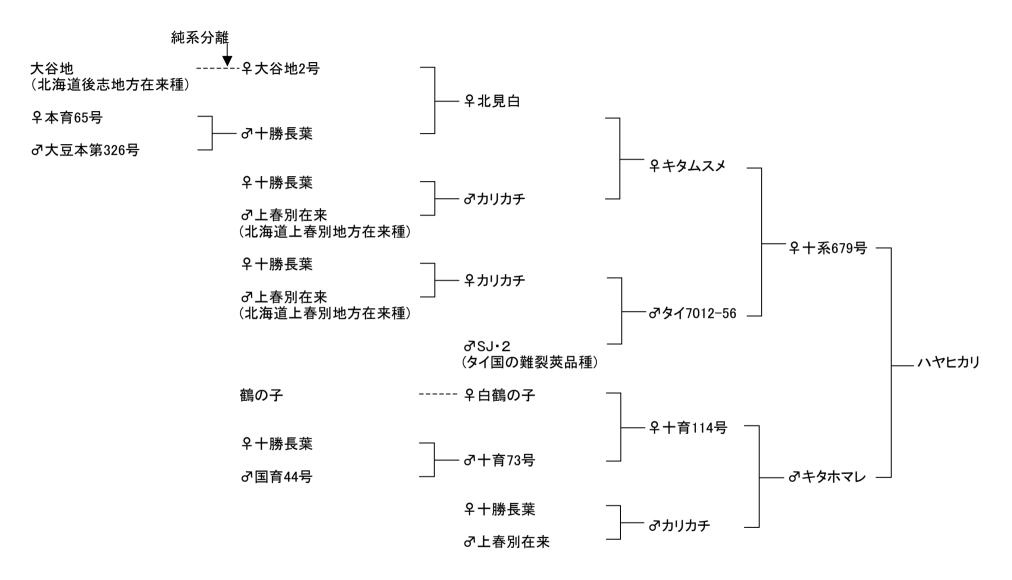


表1. 生育特性

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)	最下着莢 節位	裂莢の難 易
1	育 龙	ハヤヒカリ	7.21	9.29	57	4.5	32.3	96	26.2	中	難
		キタムスメ	7.24	10. 6	71	5.1	33.7	100	29.8	高	易
	也	北見白	7.23	10. 6	65	5.1	32.7	97	26.1	中	易
農試及び現地試験	I I	ハヤヒカリ	7.31	10. 6	65	_	31.9	104	27.3	_	_
		キタムスメ	8. 1	10.13	83	_	30.6	100	29.4	_	_
	Π*	ハヤヒカリ	7.28	10. 5	57	_	25.8	97	27.1	_	_
	пΨ	キタムスメ	7.29	10.1	75	_	26.7	100	29.1	_	
	Ш	ハヤヒカリ	7.23	9.29	62	_	37.2	102	27.0	_	_
		キタムスメ	7.25	10. 6	84	_	36.6	100	28.7	_	

		生育中の障害	<b>=</b>		障害粒				
品種名	倒伏	蔓化程度	ウイルス	低温(開花期)	ダイズシ ストセン チュウ	ダイズわい 化病	ダイズ黒 根病	ダイズ茎 疫病	裂皮
ハヤヒカリ	無	_	_	強	弱	弱	弱	弱	難
キタムスメ	少	_	_	強	弱	弱	弱	弱	易
トヨムスメ	微	_	_	中	強	弱	強	強/弱	中

- 注1. 1994~1997、ただしⅡ\*は1995~1997の平均値
- 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
- 3. 低温(開花期)、ダイズシストセンチュウ抵抗性、ダイズ黒根病はの道立十勝農試の検定結果、ダイズわい化病、ダイズ茎疫病は道立中央農試の検定結果である表2. 品質特性

	粗蛋白質	粗脂肪含量%)	弦遊離型全 糖含量(%)	食品試作試験結果				子実の特性				
品種名	含量(%)				納豆	煮豆(ドライパック)	豆(ドライパック) 味噌					
	古里(%)	里(%)		総合	総合		総合	粒形	大小	種皮色	臍色	品質
ハヤヒカリ	38.2	22.6	11.4	普通	98	キタムスメ同等	キダムスメ同等、 淡色味噌・赤	球	中の大	黄白	黄	上
キタムスメ	39.7	21.6	10.7	普通	95	_	味噌に適	扁球	大の小	黄白	黄	上
トヨムスメ	42.7	19.8	11.1	やや良好	_	_		球	中の大	黄白	暗褐	中上

- 注1. 粗蛋白質含量、粗脂肪含量、遊離型全糖含量は1994~1997平均、育成地産、分析は育成地、
- 2. 粗蛋白質含量:全窒素×6.25 3. 食品加工試験のうち、豆腐はA社(1996)、納豆はK社(1996)、煮豆(ドライパック)はH社(1996)、味噌はT社(1998)の評価結果である 4. 子実の特性は育成地の観察結果である