

和食ブランドを支える味噌・醤油の高機能性・輸出力向上を目指した 多収大豆品種の開発

1 代表機関・研究統括者

地方独立行政法人北海道立総合研究機構十勝農業試験場 鴻坂 扶美子

2 研究期間：2019～2023 年度（5 年間）

3 研究目的

寒地における大豆生産は国内生産の 40%を占めており、その生産の果たす役割は極めて大きい。本課題では、味噌・醤油用大豆原料の増収・安定化のため、障害・病虫害抵抗性を有し、既存品種より増収可能な寒地向け黄大豆品種、機能性原料として、ポリフェノールを含む黒大豆品種、増収可能な高イソフラボン系統を選抜する。

4 研究内容及び実施体制

① 味噌・醤油輸出力向上のための寒地向き大豆品種開発

十勝農試育成の黄大豆、黒大豆育成系統について、収量・耐病虫性・障害抵抗性選抜、黒大豆の皮切れ性評価、機能性成分測定を行う。
(道総研十勝農試、道総研中央農試、弘前大学)

② 反復戻し交配による寒地向き高機能性、多収系統の選抜

高イソフラボン品種「ゆきぴりか」に難裂莢性、耐倒伏性 Q T L を付与するため、DNA マーカーを用いた反復戻し交配を行う。
(道総研十勝農試、道総研中央農試、弘前大学)

③ 有望系統の実用品種化に向けた栽培実証及び味噌・醤油製品試作試験

育成した有望系統の実用品種化に向けて、生産者圃場における栽培実証試験、味噌・醤油メーカーによる製品試作試験を行う。
(道総研十勝農試、道総研中央農試、弘前大学)

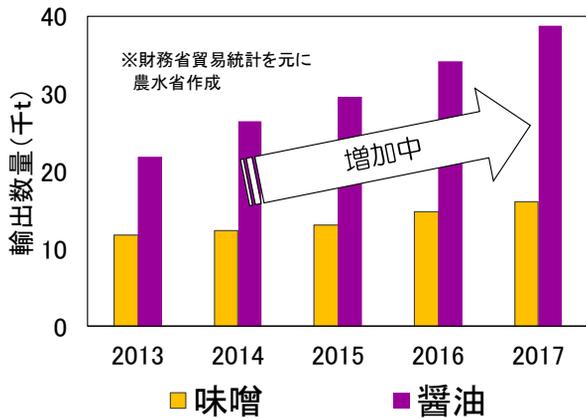
5 達成目標

①「トヨムスメ」より 10%増収可能な黄大豆品種、②ダイズシストセンチュウ抵抗性を有し、「いわいくろ」より 20%増収可能な黒大豆品種を開発する。③「ゆきぴりか」より 20%増収可能な系統を 1 系統以上選抜する。

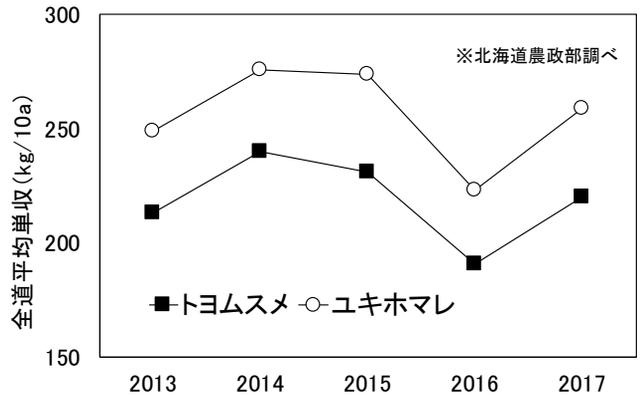
6 期待される効果・貢献

新品種の普及により、収量性が向上し、生産者の増収益、原料の安定供給による味噌・醤油の輸出力向上が実現し、産業が活性化する。また、新品種は内需向けにも使われ、機能性を有する大豆食品の普及により、健康で豊かな国民生活の実現に貢献する。

●背景



味噌・醤油の輸出量は右肩上がり



味噌・醤油に最適な黄大豆品種「トヨムスメ」は基幹品種「ユキホマレ」より低収

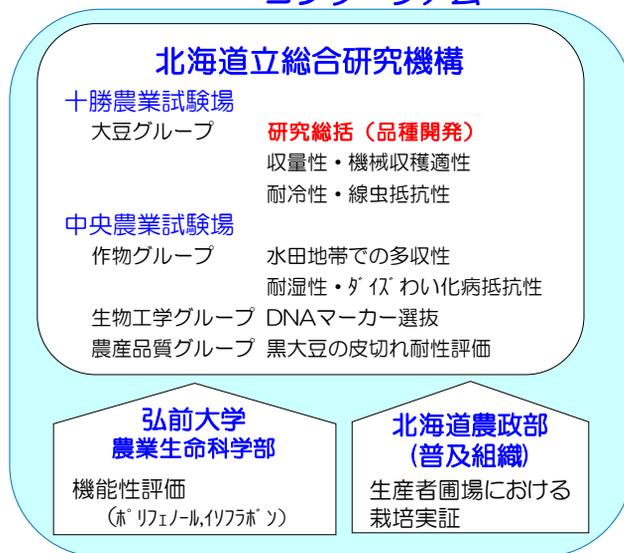
機能性、輸出力向上のために

○コンバインロスが少ない寒地向け安定多収品種を開発→供給量up!

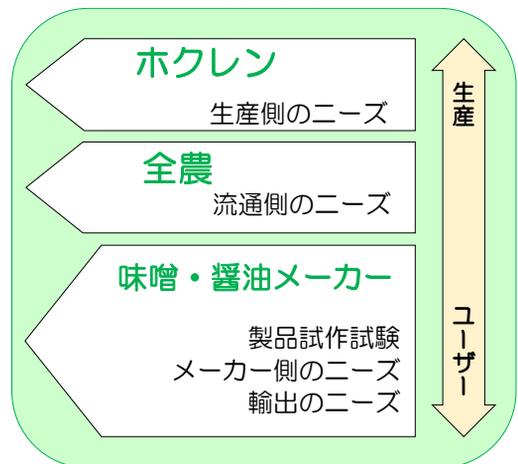
○多収の寒地向け機能性大豆品種を開発→ブランド力up!

●研究体制

コンソーシアム



協力機関



- ・既存品種より10%増収可能な寒地向け黄大豆品種を開発
- ・既存品種より20%増収可能な寒地向け黒大豆品種を開発
- ・既存品種より20%増収可能な寒地向け高イソフラボン系統を育成
→ (課題期間終了後に品種化)