

食味がよく三粒莢率の高いエダマメ新品種 ‘秋試1号’ の育成

檜森靖則・椿 信一

(秋田県農業試験場)

‘Akisi - Ichigou’ Green Soybean : A New Good-Taste Variety

with High 3-Seeded Pod Ratio

Yasunori Himori and Nobuichi Tsubaki

(Akita Agricultural Experiment Station)

1 はじめに

秋田県ではエダマメは野菜の重点品目の一つとして、水田転作の強化の中で生産が振興されている。また、生産及び流通面からは、近年、莢の外観以上に食味への関心が急速に高まっている。

ところが、県内で栽培されている良食味品種は極晩生の市販品種‘秘伝’のみで、その収穫期は9月下旬～10月中旬に限られ、8月中旬～9月中旬にかけて核となる良食味品種がないのが現状である。そのため、秋田県では平成6年から県独自の良食味品種の育成を目標に育種を進めてきた。

今回、‘秘伝’より収穫期が早い‘錦秋’と同じ9月上旬～中旬に収穫できる新品種‘秋試1号’を育成したので、その育成経過と特性について報告する。

2 育成経過

‘秋試1号’は平成6年に秋田県農業試験場において、良食味の在来種から選抜した中晩生の‘農試茶豆’を母、大莢で中生の‘ツルムスメ’を父として交配し、その後代より育成した品種である。

平成9年から生産力検定試験、平成14年から現地試験に供試してきた。世代は、平成15年においてF₁₀である(図1)。

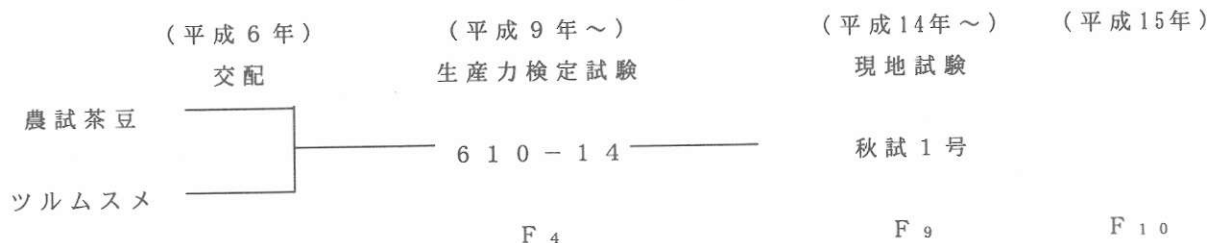


図1 育成系統図

3 特性概要

(1) 形態的及び生態的特性

‘錦秋’に比べ、主茎長はやや短、主茎節数はやや少、分枝数と最下着莢節の高さは同程度である。開花期および収穫期は同程度で、早晚性は中生である。小葉数は5、花色は紫、成熟時の種皮色は黄、子実の大きさは百粒重が48.3gで極大である(表1、図2)。

(2) 収量性及び莢の形態

‘錦秋’に比べ、可販収量は少ないが多粒莢率は25%程度と高く、若莢の大きさは‘錦秋’と同程度で大きい。また、湯煮後の莢は緑色が濃い特徴がある(表2、図2)。

(3) 品質特性

食味官能調査の結果、‘錦秋’に比べ、香り、甘み、旨みなど食味・食感が優れる。また、東京都内で実施した消費者グループインタビューにおいても、「飽きがこない」、「豆本来の味がする」など食味への評価が高い。外観についても、毛茸色が淡褐でありながら、毛茸色が白の‘錦秋’に比べ評価が高く、最近の消費者の嗜好の変化にも対応している(表2)。

4 栽培・普及上の留意点

(1) 播種期など栽培方法は‘錦秋’に準ずるが、‘錦秋’に比べ草姿が立性で分枝が短いので、やや密植して収量

確保に努める。

(2)本年度、県内の10カ所で種子の普及提供を実施中で、平成17年度以降、種子の販売供給を予定している。

5 ま と め

エダマメ新品種‘秋試1号’を育成した。本品種は、‘錦秋’と同じ9月上～中旬に収穫でき、食味が優れ、三粒莢の比率が高い。また、収量は少ないが、草姿がコンパクトで、密植が可能である。‘錦秋’に代わりうる品種として、今後の普及が期待できることから、‘あきた香り五葉’の名称で品種登録の出願を行った。

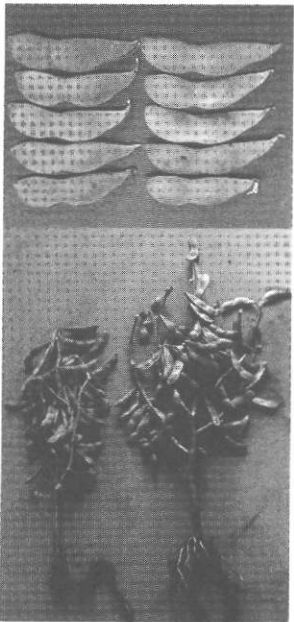


図2 若莢の形態と草姿
(左：秋試1号、右：錦秋)

表1 形態及び生態的特性 (平成13, 14, 15年 育成地)										
品種・系統名	開花期	収穫期	早晩性	主茎長	主茎節数	分枝数	最下着莢節位高	小葉の数	花色	子実
	(月・日)	(月・日)		(cm)	(節)	(本)	(cm)			種皮色 百粒重(g)
秋試1号	7.22	9.09	中	48.5	13.8	4.6	6.8	5	紫	黄 48.3
錦秋 (対照)	7.21	9.09	中	52.0	15.5	5.0	7.2	3	白	淡緑 51.0

注) 5月29日播種(直播)、うね幅70cm、株間25cm、2粒まき1本立て

表2 若莢の形態と収量性及び外観・食味評価 (平成13, 14, 15年 育成地 及び平成15年 東京都)															
品種・系統名	毛茸		若莢		可販	同左	多粒	湯煮	食味			消費者グループインタビュー調査			
	の色	色	長さ	幅	収量	比	莢率	後の	甘み	旨み	香り	外観		食味/食感	
			(cm)	(cm)	(kg/a)	(%)	(%)	莢色				緑色	毛茸	莢の	飽きが
秋試1号	淡褐	緑	5.9	1.5	51.2	62	24.5	濃緑	0.55	0.65	0.62	4.3	4.5	3.8	5.6
錦秋 (対照)	白	緑	5.9	1.5	82.0	100	16.0	緑	0	0	0	3.8	3.4	3.6	3.3

注) 若莢の大きさ：二粒莢調査。多粒率：三粒以上の莢数の比率。外観・食味評価：良(2)、やや良(1)、対照並(0)、やや劣(-1)、劣(-2)の5段階で評価した。パネラー数：計42名。消費者グループインタビュー調査：平成15年9月13日に東京都内で実施。被験者15名。1(劣)～7(良)の7段階で評価。評価は、予め消費者の言葉からひろった6つの外観評価項目と8つの食味/食感評価項目について偏回帰係数(説明変数の重要度を算出し、順位の高かった(総合評価に対する重要度が高い)項目について行った。