

寒冷地向けの煮豆に適する黒大豆 新品種「黒丸くん」

黒大豆は、伝統的食糧の煮豆などに利用されています。主な品種としては、京都・兵庫の「丹波黒」や北海道の「いわいくろ」などが挙げられ、2014年の作付面積はどちらも2,000ha以上を占めています。一方、東北地域の黒大豆としては、栽培地域が限定される煮豆用で扁平の「黒平豆」(通称、^{がんくいまめ}雁喰豆)や、主に納豆に用いられる小粒の「黒千石」などの在来種はあるものの、広域で栽培される大粒煮豆用の品種はありませんでした。そこで、当センターでは、ダイズモザイク病抵抗性品種の「ギンレイ」と大粒の黒大豆系統の「刈系529号」を交配して、東北などの寒冷地向けで大粒煮豆用の黒大豆新品種「黒丸くん」を育成しました。

《「黒丸くん」の特徴》



図／「黒丸くん」の煮豆加工適性試験結果(2005、2006年産の平均) 標準品を3点とした実需による官能評価。

ている関東以南向けの黒大豆品種の「玉大黒」よりも多く、多収です(表1)。

「黒丸くん」は、大粒で加工した時の光沢や色が良く、煮豆用に適しています(図)。また、倒れにくくて、一番下の莢が付く位置(最下着莢節位高)が高いので、コンバイン収穫しやすいなど機械化栽培に適しています(表1)。さらに、子実収量が、東北

における普通品種の「スズユタカ」や成熟期が類似し

水田作研究領域

菊池 彰夫

KIKUCHI, Akio



《「黒丸くん」の栽培上の留意点》

「黒丸くん」の成熟期は晩生で、栽培適地は主に東北地域中南部です(表1)。収穫期に降雪害が懸念される地域では、成熟後、速やかに収穫する必要があります。また、ダイズモザイク病およびダイズシストセンチュウに対して強い抵抗性は持っていないので、これらの病害虫が蔓延する地域での栽培は避ける必要があります(表2)。

《「黒丸くん」の今後への期待》

地域ブランドの創出および農業の6次産業化が進められる中、東北地域での栽培に適した大粒黒大豆品種ができたことから、東北地域において黒大豆の産地化を目指す生産者や実需者の収益向上に貢献することが期待されます。

なお、「黒丸くん」は、「新しい大粒の黒豆で、倒れにくく、たくさん穫れて、多くの人々に親しんでもらえること」を期待して名付けられました。

表2／「黒丸くん」の病虫害抵抗性

品種名	病虫害抵抗性		立枯性病害
	ダイズモザイク病	ダイズシストセンチュウ	
黒丸くん	中	やや弱	中
玉大黒(標準)	強	弱	中
スズユタカ(比較)	強	強	—

表1／「黒丸くん」の生育および品質特性

品種名	成熟期(月日)	子実重(kg/10a)	同左標準比(%)	倒伏程度	最下着莢節位高	百粒重(g)	粗蛋白質含有率(%)
黒丸くん	10/22	378	110	少	やや高	42.1	42.0
玉大黒(標準)	10/18	344	100	多	やや高	46.9	43.5
スズユタカ(比較)	10/17	358	104	中	中	26.4	39.7

(栽培場所、年次：育成地、2005～2014年の平均、ただし、育成を一時中断した2012年を除く。)