

世界初の低アレルゲン・高11Sグロブリンの大豆新品種「ゆめみのり」

研究のねらい

より付加価値を高めた品種を育成するため、広範な遺伝資源の探索と突然変異育種法等により、子実中の蛋白質組成を改変して、栄養価が高く、人体に対するアレルギー物質（アレルゲン）を低減させた大豆品種の育成を図る。

研究の成果

人体に対する3つの主要なアレルゲン（7Sグロブリン サブユニット、Gly m Bd 28K、Gly m Bd 30K）のうち、7Sグロブリン サブユニット（図1）とGly m Bd 28K（図2）の2つが欠失している。そのため、低アレルゲン食品（煮豆、味噌、納豆等）の製造に好適である。

蛋白質組成のうち、11Sグロブリンの含有量が高く、人体の必須アミノ酸である含硫アミノ酸（メチオニン、シスチン）の含有量が普通大豆より約2割高い（図3）。

ダイズモザイク病（A, B, C, Dの各系統）に抵抗性である。また、莢の付く位置が高く（写真1）倒れにくいので、コンバイン収穫に適する。

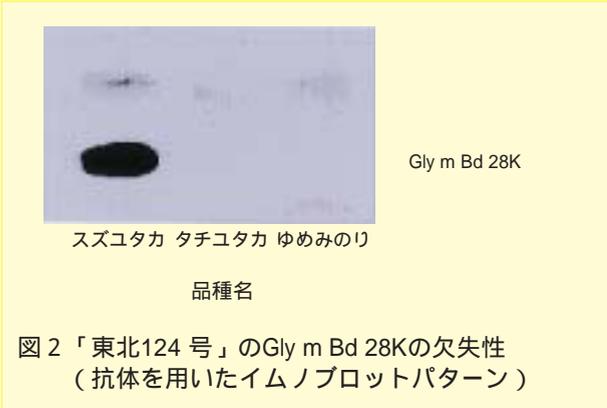
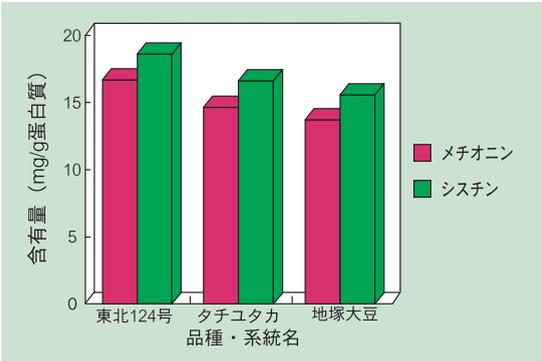
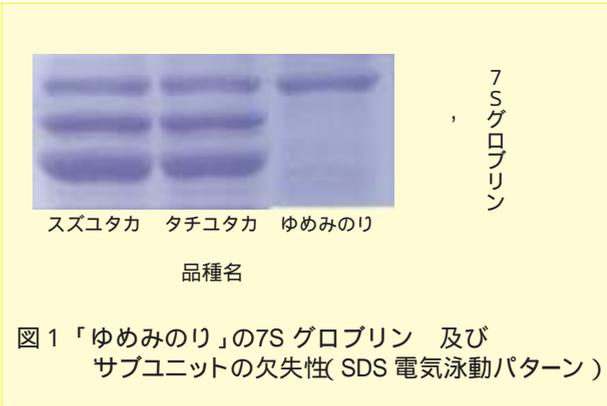


写真1 「ゆめみのり」の草姿

成果の利活用

低アレルゲン製品（煮豆、納豆、味噌など）の原料として利用できる。
通常の方法では豆腐製造が困難である。
低アレルゲン製品用の栽培にあたっては、本品種単一の集団栽培を行うとともに、収穫・調製時に細心の注意を払い、他品種との自然交雑、混種を厳密に避けることが必要である。
栽培適地は東北、北陸及び関東北部地域である。

成果の発表年 平成13年度

（問合せ先：水田利用部 大豆育種研究室 0187-75-1043）