

薄緑色の豆腐が作れる 大豆新品種「青丸くん」の育成

国産大豆振興のため、付加価値の高い特徴ある大豆が求められています。そこで東北農業研究センター大豆育種研究室では、東北地方で青豆を利用する文化が根付いていることに着目し、早熟で多収、コンバイン収穫がしやすく、薄緑色の豆腐を作ることができる青豆品種の育成を進めています。「青丸くん」はこれらの要望にかなう新品種です。

《「青丸くん」の生い立ち》

「青丸くん」は1990年に刈和野試験地において「赤青D165」を母親として、「tachiyutaka」を父親として交配されました。その後、収穫後も子葉色が緑という「赤青D165」の特徴を保ちつつ、倒伏しにくいという「tachiyutaka」の特徴も併せ持ったものを選抜していきました。



その結果、1996年には「刈系584号」、1999年には「東北141号」の地方番号を付して、奨励品種決定調査等に供し、2002年9月に農林登録され、「青丸くん」(だいでず農林123号)と命名されました。岩手県の奨励品種として今後の普及が期待されています。

《「青丸くん」の特徴》

採用県の岩手県で現在作付されている青豆は、枝豆用市販品種のため晩生で、倒伏も著しく収量も低いのですが、これら既存の青豆品種と比較すると、「青丸くん」は早熟であり多収です。それに収穫時期に莢が割れて大豆が畑に飛び散ること

水田利用部 大豆育種研究室

河野雄飛

KONO, Yuhi



もなく、莢が付く位置が高く倒伏しにくいという優れた特徴があります。また、「青丸くん」の種皮は淡緑色をしていますが、子葉色は収穫後も既存の青豆よりも濃い緑色をしています。そのため薄緑色の豆腐を作ることができます。大手豆腐製造メーカーによる評価では、豆腐の外観は既存の青豆と比較して「青丸くん」が一番鮮やかな緑色であり、「青丸くん」は標準品種の「フクユタカ」よりも豆腐の破断強度は小さいが、甘味が非常に強く、良好な評価を得ています。

しかし「青丸くん」には欠点もあり、ダイズモザイクウイルスの全種類に強いわけではなく、また、ダイズシストセンチュウに弱いので、種子更新とアブラムシ防除に努め、センチュウ汚染畑での作付けや、連作を避けなければなりません。

《今後の成長に期待》

きれいな緑色の子葉を持つ「青丸くん」を使えば、既存の青豆品種よりも緑色の濃い豆乳や豆腐が製造できます。そのため、青豆を用いた大豆製品の根強い需要がある東北地域では、特産大豆としての普及が期待されます。

