

ダイズ品種 さとほのか



作系4号 ナンプシロメ さとほのか



作系4号 ナンプシロメ さとほのか

来歴

作系4号(母本)×ナンプシロメ(父本)

命名の由来

里山で高齢者による丁寧な栽培によって多収がもたらされ、生産されるダイズを用いて、実需者が心を込めて加工される伝統食品によって、消費者がほのぼのとした気持ちになることを願って「さとほのか」と命名した。

特性

「さとほのか」は粗蛋白質含有率が高く、百粒重が大きい。子実重は「ナンプシロメ」並である。主茎長が短く、最下着莢節位高が高いことから、機械化狭畦密植栽培に適すると思われる。ただし、成熟中後期の葉の黄変がやや遅い。これらのことから、高付加価値食品素材として地域振興に貢献することが期待される。

表1 生態的特性と形態的特性

系統名・品種名	開花日	成熟日	成熟期の 早晚性	主茎長 (cm)	最下着莢節位高 (cm)
さとほのか	7月24日	10月18日	中の晩	65.2	19.2
作系4号	7月30日	10月28日	晩	56.8	17.0
ナンプシロメ	7月20日	10月 7日	中	70.8	13.1
ふくいぶき	7月28日	10月14日	中の晩	68.8	13.0

表2 品質特性

系統名・品種名	百粒重 (g)	子実重 (kg/a)	粗蛋白質含有率 (%)
さとほのか	27.6	28.6	45.4
作系4号	33.4	26.6	45.5
ナンプシロメ	23.2	28.8	42.6
ふくいぶき	28.0	32.5	43.1



子実肥大期

品種登録の番号：第23737号 品種登録の年月日：平成26年10月27日

問い合わせ

Uwate
University
岩手大学

岩手大学農学部附属
寒冷フィールドサイエンス教育研究センター

滝 沢 農 場

〒020-0611 岩手県滝沢市菓子1552
TEL 019-688-4021 FAX 019-688-7032
<http://news7a1.atm.iwate-u.ac.jp/~fsciu/noujou.html>

