

## 大豆 緑色の濃い豆腐向け特産大豆「東北141号」

大豆「東北141号」は子葉色(緑色)が市販品種より明らかに濃く、特徴ある大豆製品に仕上がる。成熟期は「スズカリ」並で県内でも広く栽培でき、機械収穫適性も高い。

表1 「東北141号」の主な特性

品種・系統名	東北141号	岩手みどり	秘 伝	スズカリ
開花期 (月/日)	7/26	8/ 6	8/ 2	7/22
成熟期 (月/日)	10/12	11/6	11/ 3	10/14
主茎長 (cm)	81	133	118	82
稔実英数(英/m <sup>2</sup> )	644	392	305	700
子実重 (kg/a)	28.9	12.5	13.7	37.4
対標準比 (%)	231	(100)	109	299
対比較比 (%)	77	33	37	(100)
百粒重 (g)	28.7	37.2	44.7	32.8
外觀品質	中中	中下	中中	中中
倒伏程度	中	多	多	中
最下着莢高 (cm)	16.8	32.3	36.1	12.5
ダイザイイカシ抵抗性	中	-	-	中
同上抵抗性レース	C、D	-	-	A、B

来 歴

母親：「赤青D165」

父親：「タチユタカ」

交配年：平成2年

育成地：東北農業試験場

熟期は市販品種より20日

程度早く、収量性も優る。

耐倒伏性は「スズカリ」並

で着莢位置が高く、機械収穫適性が高い。

「スズカリ」より褐斑粒は発生しやすい。



種皮色、子葉色はともに緑色で、子葉色は市販品種より濃い。

(左)

上より順に「岩手みどり」、「東北141号」、「秘伝」

(右)

上：岩手みどり、左下：秘伝、右下：東北141号

図1 「東北141号」と市販品種の子葉色(左)、種皮色(右)

表2 豆腐加工評価(岩手県工業技術センター)

品種系統名	適正凝固剤濃度(mM)	充填豆腐官能評価				
		物 性	甘み・コク	渋・エグ味	色 調	表現系
スズカリ	8.0~12.0	自重で変形	中	弱	淡 黄	あっさり
東北141号	8.0~10.0	〃変形せず	中	弱	黄 緑	中 間
秘 伝	5.0~7.0	〃変形せず	強	無	淡黄緑	甘・コク
岩手みどり	6.0~9.0	〃変形せず	中	無	淡黄緑	中 間

注)適正凝固剤濃度：豆乳濃度をBrix10%に調整。凝固剤には塩化マグネシウムを使用。

豆腐の色(緑色)も市販品種より濃い。市販品種と同様に適正凝固剤濃度が低めでその幅はやや狭いが、豆腐としての物性や官能評価に問題はない。

担当研究室 園芸畑作部 野菜畑作研究室

〒024-0003 北上市成田20-1

TEL. 0197-68-4418 FAX. 0197-71-1083