

表1 普及見込み地帯の試験成績（平成25～28年）

地帯区分	試験箇所数	系統名 または品種名	開花期 (月日)	成熟期	倒伏程度	葉落良否	草丈 (cm)	莢数 (/株)	子実重 (kg/10a)	子実対比重 (%)	百粒重 (g)	屑粒率 (%)	色流率 (%)	品質 (等級)
I (道東)	18	十育B81号	7.16	9.11	1.3	3.2	56	17.0	309	113	79.6	16.3	7.2	2中
		福勝	7.16	9.7	1.6	3.0	50	17.4	274	100	79.5	24.7	11.5	2下
II (道央)	3	十育B81号	7.17	9.7	0.8	2.7	48	17.5	312	102	71.4	5.9	4.1	2中
		福勝	7.16	9.9	1.2	3.0	46	17.3	307	100	75.3	11.4	7.5	3中
全道	21	十育B81号	7.17	9.10	1.2	3.2	55	17.0	309	111	78.4	14.8	6.9	2中
		福勝	7.16	9.7	1.5	3.0	49	17.4	279	100	78.9	22.8	11.1	2下

注1) 地帯区分は、「道産豆類地帯別栽培指針」（平成6年3月 北海道農政部）による。

注2) 倒伏程度：無 0、微 0.5、少 1、中 2、多 3、甚 4。

注3) 葉落良否：成熟期における葉落ちの良否、良 1、やや良 2、中 3、やや不良 4、不良 5。

注4) 品質（等級）は、農産物規格規程の普通いんげん規格その2あるいはそれに準ずる検査等級。

表2 子実の形態と病害抵抗性

系統名 または品種名	子実の形	種皮の 地色	粒の 大小	病害抵抗性		
				炭そ病 黄化病	レース	7 38 81
十育B81号	楕円体	赤紫	大	やや弱	無	有
福勝	楕円体	赤紫	大	弱	無	有

注) いんげんまめ品種特性分類審査基準により、育成地での観察・調査に基づいて分類した。

表3 煮熟特性の試験成績（平成25～28年）

系統名 または品種名	皮切れ粒率(%)			煮熟粒色			色差 ΔE*ab	
	正常	皮切れ		明度 L*	色相 a* b*			
		小	大		煮く ずれ	a*		b*
十育B81号	66	17	14	3	49.34	11.70	11.91	1.22
福勝	35	34	19	12	49.17	11.58	13.11	-

注1) 試験場及び現地試験のべ12か所の平均。

注2) 正常：種皮が破れていないもの、皮切れ小：種皮が小さく破れているもの、皮切れ大：種皮が大きく破れているもの、煮くずれ：粒形が保たれていないもの。

注3) ΔE*abは「福勝」煮熟粒との色差を示す。

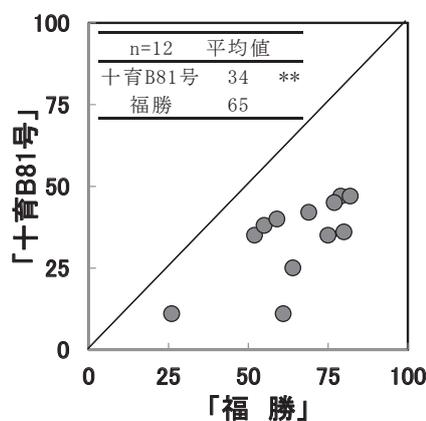


図1 煮熟後の皮切れ+煮くずれ粒率

注1) 試験場及び現地試験のべ12か所

注2) **1%水準で有意差がある

表4 製品試作試験における業者評価（「福勝」対比）

用途	業者名	年産 (平成)	色沢	舌触 り	風味	皮の 硬度	煮く ずれ	総合	コメント
煮豆	A社	26	□	□	□	□	□	□	色・味は同等。
	B社	26	□	□	□	○	○	○	煮くずれが少ない。
		27	□	◎	□	○	○	□	皮の硬軟バラツキ・煮くずれが少ない。
	C社	25	△	□	△	□	-	□	やや色抜けが気になるが、製品はほぼ同等。
		26	□	□	□	□	-	□	製品は「福勝」「大正金時」とほぼ同等。
	D社	26	△	□	□	□	□	△	味・風味等は同等で、製品使用は可能。
	E社	26	△	□	□	□	□	△	ほぼ同等だが、色のバラツキがあった。
F社	26	○	□	□	□	□	□	煮豆の色が良かった。	
甘納豆	H社	26	□	□	□	□	-	□	色・味・風味等、大きな違いは無し。
		27	□	□	□	□	-	□	色・味・風味等、ほぼ同等。

注) 評価は、◎：優る、○やや優る、□：同等、△：やや劣る、×：劣る。

詳しい内容については、次にお問い合わせ下さい。

道総研十勝農業試験場

電話 (0155) 62-2431 E-mail: tokachi-agri@hro.or.jp