

表 1 普及見込み地帯の試験成績（平成26～28年）

地帯区分	試験箇所数	系統名 または 品種名	開花	成熟	倒伏	葉落	草丈	莢数	子実重	子実対比重	百粒重	屑粒率	色流粒率	品質
			(月日)	期	度	否	(cm)	(/株)	(kg/10a)	(%)	(g)	(%)	(%)	(等級)
Ⅰ (道東)	14	十育S3号	7.17	9.4	1.7	2.3	45	20.9	262	106	48.9	25.3	0.0	2中
		大正金時	7.16	9.4	1.8	2.7	46	18.1	247	100	65.1	33.2	14.2	2下
Ⅱ (道央)	2	十育S3号	7.15	9.5	1.8	2.5	44	-	275	104	46.3	13.2	0.2	2下
		大正金時	7.15	9.4	1.5	2.8	43	-	265	100	59.0	17.0	9.7	2下
Ⅰ+Ⅱ (全道)	16	十育S3号	7.16	9.4	1.7	2.3	45	20.9	263	106	48.6	23.8	0.0	2中
		大正金時	7.16	9.4	1.7	2.7	46	18.1	249	100	64.3	31.2	13.6	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：成熟期における倒伏程度。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である。

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				
				黄化病	炭そ病			
					レース			
					7	38	81	
十育 S 3 号	長楕円体	赤紫	やや小	やや弱	有	有	有	
大正金時	楕円体	赤紫	やや大	弱	無	有	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・調査に基いて分類した。

表 3 「十育S3号」の煮熟特性試験成績（平成26～28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		煮 く ず れ	明 度 L*	色 相		彩 度 C*	色 相 角 度 H	
		小	大			a*	b*			
十 育 S 3 号	84	15	1	0	34.14	14.81	6.48	16.17	23.67	19.68
大 正 金 時	71	15	12	2	52.28	9.46	11.94	15.27	51.69	-

注1) 十勝農試産の平成26-28年産の平均である。
注2) 煮熟条件：25℃で16時間吸水後、98℃で煮熟。煮熟時間は平成26年は22-26分間。
注3) ΔE*abは「大正金時」煮熟粒との色差を示す。

表 4 「十育S3号」の製品試作試験における評価

加工方法	業者名	年産 (平成)	色 沢	風 味	舌ざ わり	皮の 硬 度	煮く ず れ	総 合	コメント・備考
煮 熟	A 社	26	○	□	□	□	□	□	製品として「可」
		27	○	□	□	○	△	□	製品として「可」
	C 社	26	○	○	○	○	□	◎	製品として「可」
		27	○	○	○	○	□	◎	製品として「可」
	F 社	27	□	□	□	□	□	□	大きな差はない
	蒸 煮	B 社	26	□	○	○	○	□	□
27			△	△	□	□	□	△	酸味が強い
E 社		27	○	◎	◎	◎	○	◎	皮破れが少なかった
加圧加熱 (缶詰)	D 社	26	◎	◎	□	□	◎	◎	非常に興味深く、ぜひ使用したい
		27	◎	◎	□	□	◎	◎	

注) 評価の基準は、各社使用の海外産レッドキドニーを標準とした以下の通りである。
◎：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