

|                                                                                                             |                            |     |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----|---------------------|
| 2. 小豆優良系統‘ 岡系1号’ の育成                                                                                        |                            |     |                     |
| <p>[要約]</p> <p>本県に適する、<u>良質</u>、<u>多収</u>、<u>製あん適性</u>に優れた秋小豆系統‘ <u>岡系1号</u>’ を交雑育種法によって育成したので、現地実証に移す。</p> |                            |     |                     |
| 研究室名                                                                                                        | 作物研究室、中山間研究室<br>(前野菜作物研究室) | 連絡先 | 08695-5-0271(内線220) |

## [背景・ねらい]

岡山県で栽培されている品種は新備中大納言及び丹波系統であり、品質は優れているものの収量がやや低い。そこで新備中大納言の優れた形質を受け継ぎ、より多収な品種の育成を行う。

## [成果の内容 ・特徴]

1. 秋小豆‘ 岡系1号’ は、平成2年に‘ 新備中大納言’ を母、‘ 京都大納言’ を父として交配し、平成7年から系統選抜法で育成した。平成12年産小豆については、生産性と餡加工適性の評価も行った(表1、2)。
2. 開花期、成熟期は新備中大納言並であった。
3. 主茎長は新備中大納言より長く、主茎節数および分枝数とも多かった。
4. 収量性は新備中大納言より優れた。
5. 粒大は新備中大納言よりやや小さいが、外観品質は新備中大納言並であった。
6. 餡加工における食味は、小豆の風味を豊かに備え優れていた。

## [成果の活用面・留意点]

1. 普及地帯は、一部高冷地を除いた県下全域とする。
2. 収量性については地域変動が予想されるため、現地適応性試験を要する。

[具体的データ]

表1 小豆選抜系統の生育及び収量特性

| 系 統 名       | 試験<br>年次 | 開<br>花<br>期 | 成<br>熟<br>期 | 成育中の障害 |        |          | 主<br>茎<br>長<br>数 | 主<br>茎<br>節 | 分<br>枝<br>数 | 全<br>重 | 子<br>実<br>重 | 標<br>準<br>比<br>率 | 百<br>粒<br>重 | 品<br>質 |
|-------------|----------|-------------|-------------|--------|--------|----------|------------------|-------------|-------------|--------|-------------|------------------|-------------|--------|
|             |          |             |             | 倒<br>伏 | 蔓<br>化 | ウイ<br>ルス |                  |             |             |        |             |                  |             |        |
|             | (年)      | (月日)        | (月日)        |        |        |          | (cm)             | (節)         | (本)         | (kg/a) | (kg/a)      | (%)              | (g)         | 1~3    |
| 9001-1-9-2  | 11~12    | 9/ 8        | 11/ 8       | 無      | 無      | 少        | 36.8             | 14.6        | 5.4         | 33.1   | 19.2        | 79               | 23.8        | 1.0    |
| 岡系1号        | "        | 9/ 6        | 11/ 6       | 無      | 無      | 少        | 44.0             | 16.1        | 5.8         | 44.6   | 26.5        | 110              | 23.2        | 1.0    |
| 900-1-23-4  | "        | 9/ 7        | 11/ 2       | 無      | 無      | 少        | 39.0             | 15.4        | 4.9         | 39.8   | 25.1        | 104              | 22.7        | 1.0    |
| 9001-1-30-1 | "        | 9/11        | 11/11       | 無      | 無      | やや多      | 39.4             | 15.0        | 5.6         | 34.7   | 16.3        | 67               | 27.4        | 1.5    |
| 標)新備中大納言    | "        | 9/ 7        | 11/ 6       | 無      | 無      | 少        | 35.8             | 14.7        | 4.9         | 38.7   | 24.2        | 100              | 24.3        | 1.0    |

農試本場における平均値

平成11年は7月23日、12年は7月21日に播種

表2 小豆選抜系統の餡加工評価

| 項 目   | 評 価                                                  |
|-------|------------------------------------------------------|
| 形     | 大きくふくよかで優良である。                                       |
| 色     | 濃い過ぎず薄過ぎない。良好である。                                    |
| 香り    | 豊かで柔らかく、きつみがない。                                      |
| 風味    | 小豆本来の風味を豊かに備え、魅力ある味わいである。                            |
| 皮の口溶け | 北海道産に比べて少し柔らかさが欲しいが、硬過ぎはしない。                         |
| 総評    | 実に立派で、他のものに比べて優れた特徴をもっており、市場に出して欲しい。価格もハイレベルとして通用する。 |

餡加工の評価は、岡山市の和菓子店に依頼。(平成12年)

[その他]

試験研究課題・事業名： 特産豆類の育成と良品生産技術の確立、小豆の系統比較試験

予算区分：県単

研究期間：平成3年～12年度

関連情報等：なし