

令和3年度豆類振興事業助成金(試験研究)の成果概要の要約

①課題: 上川地域に適した洋風料理向け赤いんげんまめ「きたロツソ」の栽培法開発と加工適性評価(2~4年度)

代表者:(地独)北海道立総合研究機構 上川農業試験場 研究主任 齋藤優介

目的

北海道上川地域において「きたロツソ」の収量性と収穫時期を両立できる栽培法を開発する。また、「きたロツソ」と海外産レッドキドニーなどとの加工適性や食味の違いを用途別に明らかにする。

成果

①「きたロツソ」の収量性と品質を両立できる栽培法の開発

- ・追肥により倒伏程度はやや大きくなったが、葉落ちはやや悪くなる傾向だった。収量性については、追肥により1割高まった。
- ・早期に水分が高い条件で収穫した場合はやや腐敗・カビ粒の発生が多かったが、収穫が遅くなるほど脱穀による損傷の発生は増加した。

②上川地域における「きたロツソ」栽培法の実証

- ・本年は高温干ばつにより生育が著しく抑制され、追肥による影響は判然としなかった。異なる収穫時期における子実の外観品質に大きな違いは見られなかった。

③「きたロツソ」の加工適性および食味評価

- ・収穫期が異なる収穫物の煮熟増加比には顕著な差はなかったが、煮崩れ率および皮切れ率については早期収穫で低い傾向だった。
- ・実需者による蒸し豆の加工試験では、米国産「ダークレッドキドニー」を標準として「きたロツソ」を比較した結果、外観および総合評価において「きたロツソ」が高い評価を得た。

追肥処理による生育、収量、収量構成要素の試験結果

品種	N追肥量 (kg/10a)	開花期	成熟期	倒伏 程度	葉落 良否	茎折れ (%)	草丈 (cm)	莢数 (莢/m)	一莢内 粒数	子実重 (kg/10a)	子実重 対比	百粒重 (g)	被害粒 (%)	うち小粒
きたロツソ	0	7/4	8/9	1.3	3.5	0.0	45	171	3.01	151	100	30.5	93.8	90.5
	4	7/4	8/9	2.0	3.8	0.0	44	193	3.34	170	113	32.7	85.8	83.1
	6	7/4	8/9	2.3	4.0	0.0	45	181	3.28	168	111	31.8	86.1	84.0
福良金時	0	7/4	8/8	1.3	2.5	0.0	43	150	2.82	172	100	47.4	100.0	22.1
	4	7/4	8/8	1.8	2.8	0.0	42	161	2.72	189	110	49.1	100.0	22.1
	6	7/4	8/8	1.8	2.5	0.0	44	164	2.79	204	119	48.5	100.0	20.8

注1) 播種日は5月24日。

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) 小粒は「きたロツソ」は7.3mm、「福良金時」は7.9mm丸目篩下の粒である。