

令和4年度豆類振興事業(試験研究助成費)の成果概要

⑨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

- ・開花期追肥により成熟期はやや遅れたが、増収効果は確認された。(下表)
- ・成熟期前に収穫した場合は腐敗・カビ粒の発生が多かった。脱穀による損傷はいずれの収穫時期でも発生は少なかった。

②上川地域における「きたロツソ」栽培法の実証

- ・実規模の生産者圃場(約10a)で栽培したところ、追肥によって成熟期に違いは見られなかったが、子実重は3~18%重くなった。

③「きたロツソ」の加工適性および食味評価

- ・煮熟後の種皮色を検討したところ、収穫時期による差は小さく、煮熟増加比についても差は認められなかった。煮熟粒の硬さは完熟期収穫のものがやや小さかった
- ・美瑛町産「きたロツソ」の食品加工業者2社による加工適性評価は、煮熟(煮えやすさ)でやや劣る評価もあったが、総合評価では両社とも「ダークレッドキドニー」より高評価であった。試作品(蒸し豆)の評価は、「ダークレッドキドニー」より種皮色は淡いと評価されたが、形状や食味は高評価であった。

追肥処理による生育、収量、収量構成要素の試験結果(令和4年上川農試)

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 ²)	一莢内 粒数	子実重 (kg/10a)	子実重 対比	百粒重 (g)	被害粒 (%)
きたロツソ	0	7/4	8/20	2.5	3.8	0.0	41.4	188	3.85	313	100	46.9	6.2
	4	7/4	8/21	2.8	4.5	0.0	41.6	178	3.72	334	107	46.4	7.8
	6	7/4	8/22	2.0	5.0	0.0	41.1	195	3.95	362	116	47.7	8.4
福良金時	0	7/4	8/20	2.5	3.5	0.0	38.0	144	2.84	300	100	82.6	11.2
	4	7/4	8/21	1.8	3.8	0.0	38.0	152	2.82	317	106	80.7	9.3
	6	7/4	8/22	1.8	4.8	0.0	40.2	158	2.76	337	112	82.0	12.0

注1) 播種日は5月19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) 被害粒中の小粒は「きたロツソ」は7.3mm、「福良金時」は7.9mm丸目篩下の粒である。