

[成果情報名] 諫早湾干拓地におけるゆで豆用途を目的としたラッカセイ品種

[要約] 諫早湾干拓地におけるゆで豆用途を目的としたラッカセイ品種は「ナカテユタカ」が収量・食味に優れ、「郷の香」は食味が特に優れる。

[キーワード] 諫早湾干拓、輪作作物、ゆで豆用途、「ナカテユタカ」、「郷の香」

[担当] 農林技術開発センター・干拓営農研究部門

[連絡先] (直通) 0957-35-1272

[区分] 総合・営農(干拓)、野菜

[分類] 指導

---

### [背景・ねらい]

ラッカセイは、従来から諫早湾干拓地における適応性が高い品目とされ、サツマイモネコブセンチュウ、ミナミネグサレセンチュウに強く、夏場のマメ科輪作作物として利用できる。ラッカセイ収穫物の関東等で一般的な煎り豆用途としての利用は、専門の加工業者が必要である。そこで、本県大村市の特産品であり、専門の加工業者を必要としない、ゆで豆用途を目的とするラッカセイ栽培における品種適性を「千葉半立」(長崎県認定品種、千葉県奨励品種)を対象品種として、「ナカテユタカ」(千葉県奨励品種)、「郷の香」(千葉県奨励品種)について明らかにする。

### [成果の内容と特徴]

1. 「ナカテユタカ」の総収量、商品化収量は「千葉半立」と同等であり、「郷の香」の総収量、商品化収量は「千葉半立」より低い(表1)。
2. 「郷の香」のゆで豆の品質は「千葉半立」、「ナカテユタカ」と比べて高い。一方「ナカテユタカ」は「苦味」の点で評価が低いが、その他の項目では「千葉半立」と同等または高く、「うまみ」については「郷の香」と同等である(図1)。

### [成果の活用面・留意点]

1. 「ナカテユタカ」は中生品種である。「郷の香」は早生・立性であり密植できる。
2. 除草対策として生分解性マルチを使用できる。
3. 黒渋病、さび病、白絹病の発生に留意し防除対策を行い、同一ほ場での連作は避ける。
4. 収穫は煎り豆用途の場合の収穫時期より早く、引き抜き時に莢の表面の網目模様がはっきりとしてきた頃が適期である。

[具体的データ]

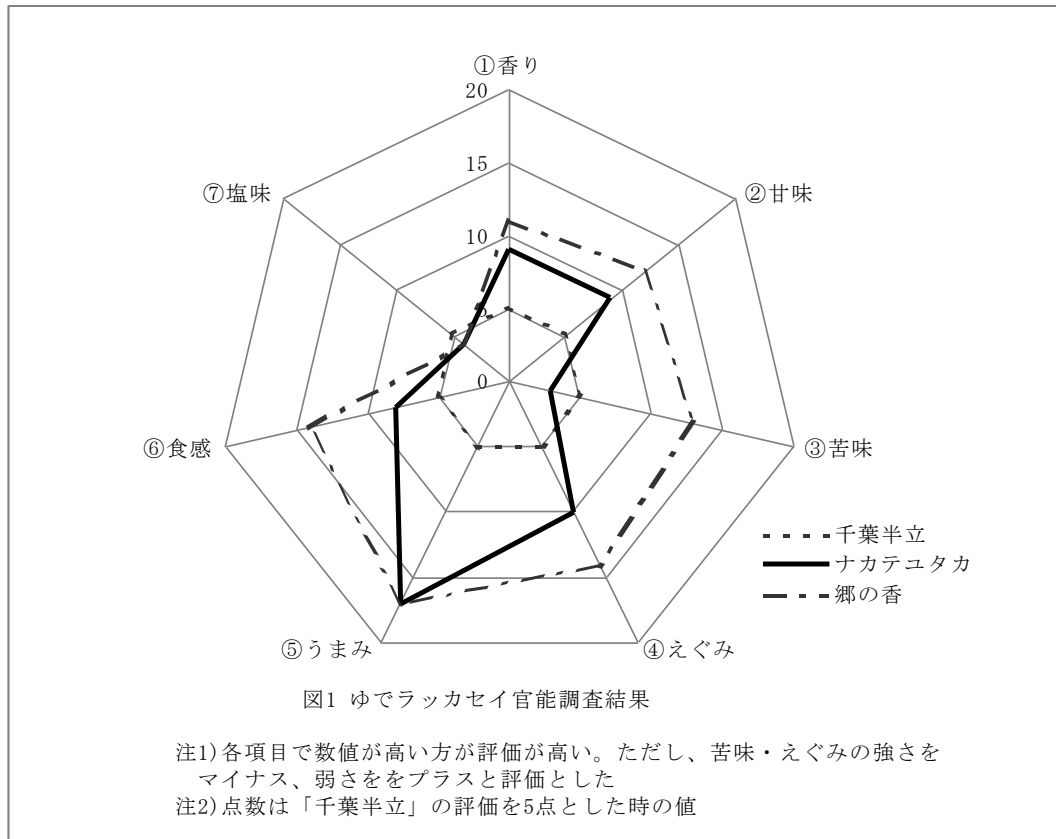
表1 ゆで豆用途における総収量、商品化収量、商品1莢重、商品化率

品種名	総収量 (kg/10a)	商品化収量 (kg/10a)	商品1莢重 (g/重)	商品化率 (%)
ナカテユタカ	1640.6a	1307.0a	3.9	79.6
郷の香	902.6b	715.3b	3.4	79.2
千葉半立	1352.6ab	1030.6ab	3.5	76.1

注1) 千葉半立は長崎県認定品種

注2) 商品化収量は総収量から、未熟莢、虫害莢、屑莢を除いたもの

注3) Tukeyの多重比較検定、異文字間に5%水準で有意差あり



耕種概要

品 種	「千葉半立」	「ナカテユタカ」	「郷の香」
栽植様式	畝幅160cm×株間25cm 2条(条間20cm) 5,000株/10a 生分解性黒マルチ		
基 肥	N-3kg/10a(なたね油粕)		
施 肥	5月20日		
は 種	5月20日は種(1粒/穴)		
収 穫	10月5日収穫		

官能調査方法

ゆで豆加工	生莢を2%塩水で40分間ゆで、冷ましたあとに評価
調査方法	絶対評価(非常に弱い-3~非常に強い+3の7段階評価)
調査人数	13人

[その他]

研究課題名：大規模環境保全型農業技術確立

予算区分： 県単

研究期間：2010～2011年度

研究担当：松岡寛智、木林隆二