

## 成分特性に優れる在来大豆の選定

「緑(みどり)だんだん」、「鳥取大山(とっとりだいせん)2001」、「三朝神倉(みささかんのくら)」  
農業試験場

### 1 背景

平成16年頃から市町村では地域特産物を新たな転作作物として、在来大豆を検討する動きが始まった。このため、機能性成分等付加価値づくりにつながる特性を有した在来大豆の純系作出や増殖、栽培技術の確立が強く要望されていた。

### 2 目的




地域特産品の創出を目指して、県内から在来種を収集し、有望な系統を選抜、純系化を図り、種子の増殖や栽培技術を確認する。

### 3 内容

(1) 県内の在来種から有望な3系統を選抜した。

県内から在来種50系統を収集し、全糖含量やイソフラボン含量が高い、煮豆・豆腐加工適性に優れる等の特性を重視し、栽培等試験を行い、緑大豆を1系統、白大豆を2系統選抜した。

#### 全糖含量・イソフラボン含量が高い、煮豆・豆腐加工適性に優れる等の特徴を有した3系統

 <b>緑だんだん</b>	 <b>鳥取大山2001</b>	 <b>三朝神倉</b>
(大山町産)	(大山町産)	(三朝町産)
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 晩生</li><li>・ タンパクは中庸</li><li>・ 高全糖</li><li>・ イソフラボンは中庸</li><li>・ 緑色が濃く豆腐も緑</li><li>・ 煮豆が柔らかで甘く良好</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 晩生</li><li>・ 高タンパク</li><li>・ 高全糖</li><li>・ 高イソフラボン</li><li>・ 煮豆が柔らかで甘く良好</li><li>・ 豆腐加工適性高い</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 熟期はほぼタマホレ並</li><li>・ タンパクは中庸</li><li>・ やや高全糖</li><li>・ 高イソフラボン</li><li>・ 煮豆がごく甘く良好</li><li>・ 豆腐加工適性高い</li></ul>

(2) 有望な3系統を品種登録し、種子増殖体制を確立した。

「緑だんだん」は平成23年9月13日、「鳥取大山2001」は平成23年9月13日、「三朝神倉」は平成23年3月18日にそれぞれ品種登録された。

現在、農業試験場で原原種の維持、原種生産を実施している。

### 4 活用の成果と残された課題

(1) 「緑だんだん」、「鳥取大山2001」

H24作付：250a → H25作付予定：580a

主に大山町で作付けされ、県内の豆腐加工業者と契約栽培されているとともに、種子増殖も実施されている。

(2) 「三朝神倉」

H24作付：690a → H25作付予定：900a

J A 鳥取中央、三朝町、三朝町内の農業者および豆腐等加工業者が連携し、加工品は三朝町の特産品となっている。

