



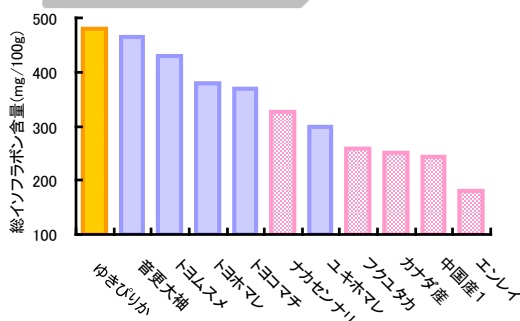
イソフラボンの豊富な だいず新品种「ゆきぴりか」

特 性

- 長所 1. イソフラボン含量が「トヨコマチ」より1.5倍程度高い
2. 低温抵抗性が強である
3. 豆乳、味噌、煮豆、納豆に適する
- 短所 1. 裂莢性が易である
2. わい化病抵抗性が弱である



イソフラボン



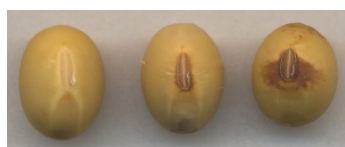
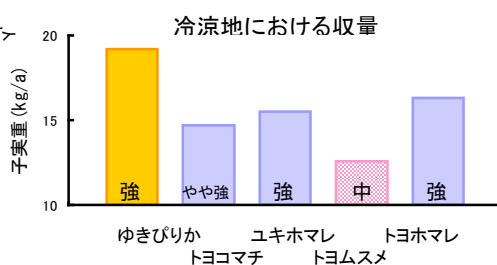
農業形質

	成熟期 (月日)	子実重 (kg/10a)	比 (%)	百粒重 (g)	品質	総イソフラ ボン含量 (mg/100g)
ゆきぴりか	9.26	342	101	31.8	2上	492
トヨコマチ	9.25	339	100	33.4	3下	342

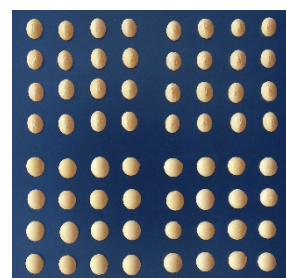
(平成15～17年 現地試験等38箇所の平均)

加工適性

	ゆきぴりか	トヨコマチ
豆乳	適	適
豆腐	可	可
味噌	適	適
煮豆	適	適
納豆	適	適



ゆきぴりか トヨコマチ トヨムスメ
(へそ:中) (へそ:弱) (へそ:弱)
／周辺:強) ／周辺:強) ／周辺:弱)



ゆきぴりか トヨコマチ

栽培上の注意

- 主茎長が長く倒伏することがあり、密植しても増収効果が低いので標準密度で栽培する
- 「トヨコマチ」より裂莢しやすく収穫適期が短いため、茎水分低下後は速やかに収穫する
- 葉色が「トヨコマチ」より淡いが、品種の特性であるため慣行の肥培管理で良い
- 大豆わい化病抵抗性は“弱”なので、適切な防除に努める
- ダイズシストセンチュウレース1発生圃場への作付けは避ける

普及見込地帯

北海道の大豆栽培地帯区分Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳの地域及びこれに準ずる地帯

