

そら ひびき みずき たかく みのり

国産大豆に収量アップの新風

大豆は、日本の食卓に欠かせない食材や調味料に加工され、昔から使われてきました。現在、日本では約359万トンの大豆が利用されています。そのうち、約7割はサラダ油などを作るための「油種用」に、約3割は豆腐、納豆、みそ、しょうゆ、煮豆などの「食品用」に使われています(図1)。国産大豆は、味が

良いなど品質の高さが評価されており、ほぼ全量が豆腐や納豆、煮豆などの食品用に使われています。しかし、食品用の大豆の中でも、国産の割合は約2割しかありません。そのため、食品メーカーからは、品質の良い国産大豆をもっと生産してほしいという声があがっています。

収量アップを目指し「そらしリーズ」を開発

国産大豆の生産量を増やすためには、作付面積を増やすだけで

なく、その面積あたりの収量(収量を)を増やすことが必要です。これまでの日本の大豆品種は、外国の品種に比べて味や品質がすぐれている一方で、収量が低いという課題がありました(図2)。そこでこの問題を解決するために、農研機構では、品質のよい日本の品種と、収量の高い外国の品種を交配し、新しい大豆の品種を開発する研究

を進めてきました。その結果、10年以上の研究を経て、品質がよく、収量も高い大豆の新品種が生まれました。それが「そらしリーズ」です。それぞれの品種名は「そら」の2文字で揃え農研機構の研究員の皆さんが願いを込めて名付けました。地域の気候に合わせて「そらひびき」「そらみずき」「そらたかく」「そらみのり」の4品種があります。

今回は私が解説するね

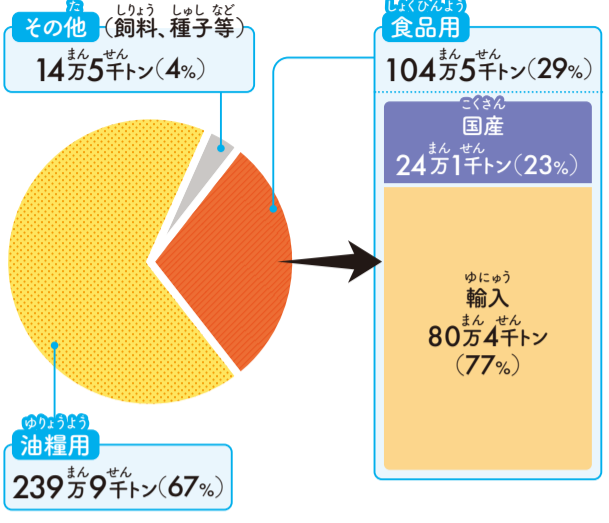


これまでの品種よりも収量は約2〜7割も多く取れます。また、さやがはじけにくいいため、収穫前に豆が畑に落ちてしまうことが少なくなり、落ちた大豆は機械での収穫が難しかったので、収量アップにつながります。大豆の病気の

1つ葉焼病にも強く、生産者からも「作りやすい」と好評です。大豆が最も使われる豆腐の原料としても評価されています。これらの新しい品種の普及が進むことで、国産大豆の生産量増加が期待されます。

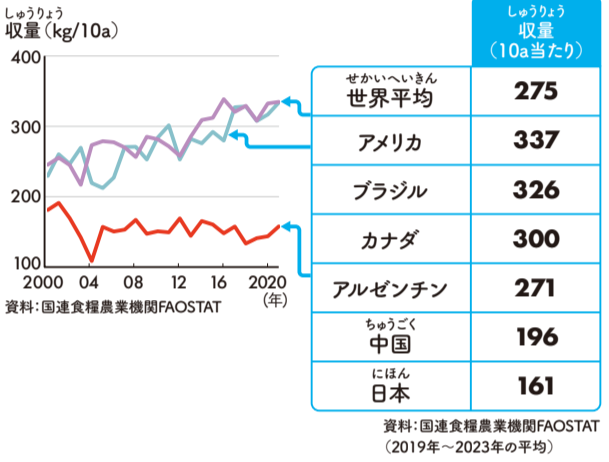
※「生産量」は一定期間(一般に1年間)に生産された農作物の数量を示す指標。

図1 日本の大豆需要量(2024年)



出典:食料需給表

図2 大豆の収量の国際比較

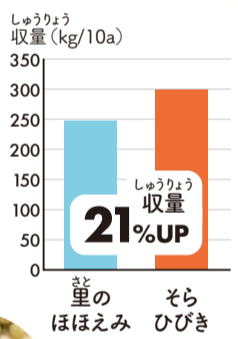


資料:国連食糧農業機関FAOSTAT (2019年~2023年の平均)

東北~北陸

そらひびき

名前の由来 倒れずに「空」に向かって育った茎に多くのさやが実り、カラカラと揺れる音が「響き」わたる姿をイメージ



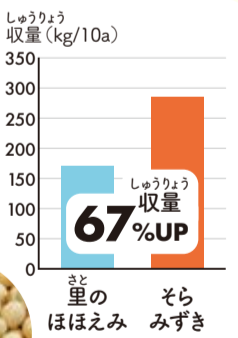
ひんしゅ ぜんこく 4品種で全国をカバーしているんだね



関東~近畿

そらみずき

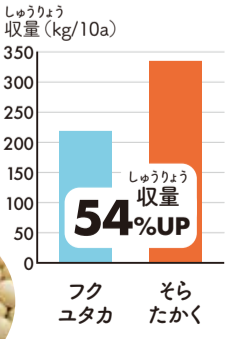
名前の由来 大豆の成長を育む「空」と「水」に感謝し、収穫を「喜ぶ」姿をイメージ



東海~九州

そらたかく

名前の由来 「空」に向かって真っすぐ「高く」伸びる姿をイメージ



東海~九州

そらみのり

名前の由来 「空」に感謝し多くの大豆が「実る」様子をイメージ

