

試験研究成果普及情報

部門	麦及び雑穀	対象	普及
課題名：良食味品種「Qなっつ」のゆで豆としての特性と作付体系			
<p>[要約]「Qなっつ」（登録品種名「千葉 P114 号」）にはゆで豆としての適性があり、既存のゆで豆用品種「郷の香」と比較して、ゆで豆製品重は同程度若しくは多く、外観は優れ、食味は同程度である。5月上旬、5月下旬及び6月上旬に播種し開花期後 70～85 日に収穫することにより、9月上旬から 10月上旬にかけて連続的に出荷できる。</p>			
キーワード 落花生、Qなっつ、レトルト、ゆで豆、収穫時期			
<p>実施機関名 主 査 農林総合研究センター 落花生研究室 協力機関 農林総合研究センター 流通加工研究室、八街落花生商工協同組合、生産振興課、担い手支援課</p>			
実施期間 2019年度～2021年度			

[目的及び背景]

落花生新品種「Qなっつ」は主として煎り莢用として生産されているが、莢の外観が優れ、甘みの主成分であるショ糖含有率も高いことからゆで豆用としての利用も期待されている。そこで、「Qなっつ」のゆで豆としての特性、連続的に生莢出荷するための播種時期及び収穫時期を明らかにする。

[成果内容]

- 1 5月上旬播種の「Qなっつ」のゆで豆としての製品重は、開花期後 70 日収穫ではやや少ないが、開花期後 75～85 日収穫では多くなり、「郷の香」と比べて同程度若しくは多い傾向がある（表 1）。
- 2 5月下旬播種及び6月上旬播種では、開花期後 70～85 日収穫の「Qなっつ」の製品重は多く、「郷の香」と比べて同程度若しくは多い傾向がある（表 1）。
- 3 開花期後 70～85 日における「Qなっつ」のゆで豆の食味は「郷の香」と比べて同程度である（表 2）。
- 4 塩ゆで後も「Qなっつ」の莢は白く、「郷の香」より外観が優れる（写真 1）。
- 5 したがって、「Qなっつ」はゆで豆用として栽培した場合、収量及びゆでた莢の品質が「郷の香」と同等若しくは優れることから、ゆで豆としての適性は高い。
- 6 「Qなっつ」のゆで豆用としての収穫は、開花期後 70 日から煎り莢用の収穫時期まで可能であり、5月上旬、5月下旬及び6月上旬に播種し、開花期後 70～85 日に収穫することで、9月上旬から 10月上旬にかけて連続的に生莢出荷できる（図 1、図 2）。

[留意事項]

- 1 「Qなつつ」は収穫が開花期後 85 日より遅くなると、過熟による不良種子の増加や落ち実の発生が多くなるため十分に注意する。
- 2 5月上旬播種の「Qなつつ」を開花期後 70 日で収穫した場合、未熟莢の発生が多くなるため注意する。

[普及対象地域]

県内全域

[行政上の措置]

[普及状況]

[成果の概要]

表 1 播種期、収穫期別の収量及び品質（令和元年）

播種期	播種日	品種	収穫期	収穫日	総莢重 (kg/10a)	製品重 (kg/10a)	製品率 (%)
5月 月上旬	5/10	Qなつつ	70日	9/2	861	274	32
			75日	9/6	927	356	38
			80日	9/12	857	330	39
			85日	9/17	870	354	41
		郷の香	70日	8/30	950	301	32
			75日	9/4	861	349	41
			80日	9/10	759	252	33
			85日	9/13	812	305	38
5月 月下旬	5/24	Qなつつ	70日	9/11	883	431	49
			75日	9/15	823	450	55
			80日	9/19	915	438	48
			85日	9/24	880	485	55
		郷の香	70日	9/10	741	404	55
			75日	9/13	716	431	60
			80日	9/18	756	438	58
			85日	9/25	685	369	54
6月 月上旬	6/6	Qなつつ	70日	9/26	902	450	50
			75日	10/1	904	440	49
			80日	10/7	814	446	55
			85日	10/11	790	422	53
		郷の香	70日	9/24	685	402	59
			75日	9/30	746	441	59
			80日	10/4	726	459	63
			85日	10/10	718	415	58

注1) 肥料は全量元肥で化成13号(3-10-10)を100kg/10a施用、条間45cm、平均畝間65cm(5,128株/10a)、2条マルチ栽培

2) 収穫期は開花期後日数を示す

3) 製品重はレトルトゆで落花生用の出荷基準を基に選別した莢の重量を示す

4) 製品率は製品重の総莢重に対する割合

表2 収穫時期別のゆで豆の食味（令和元～2年）

年度	播種日	品種	収穫期	軟らかさ	甘み	雑味	総合
令和元年	5/24	Qなつつ	70日	4.3	3.1	2.8	3.0
			75日	4.1	3.1	3.0	3.1
			80日	3.0	2.9	3.0	3.1
			85日	2.8	2.9	2.9	2.8
		郷の香	70日	4.8	3.5	2.4	2.9
			75日	3.5	3.6	3.3	3.6
			80日	2.6	2.9	2.9	3.0
			85日	3.4	3.0	2.9	3.0
令和2年	5/25	Qなつつ	70日	3.6	2.6	3.0	2.9
			75日	2.8	2.9	3.3	2.8
			80日	3.4	3.0	2.9	3.0
			85日	2.8	3.3	3.0	3.1
		郷の香	70日	3.1	2.3	2.6	2.3
			75日	2.8	2.3	2.8	2.5
			80日	2.8	3.1	2.9	2.8
			85日	3.1	3.5	3.4	3.5

- 注1) 肥料は全量元肥で化成13号(3-10-10)を100kg/10a施用、条間45cm、平均畝間65cm(5,128株/10a)の2条マルチ栽培
 2) 収穫期は開花期後日数を示す
 3) サンプルは収穫後すみやかに脱莢、洗浄、選別した莢を30分～3時間4℃で保存した後、圧力なべで15分間加圧調理(塩分濃度2.0%)し、パネル数8名で相対評価した。
 4) 評価はそれぞれ5段階とし、軟らかさ(1:硬い～5:軟らかい)、甘み(1:弱い～5:強い)、雑味(1:悪い～5:良い)、総合(1:悪い～5:良い)で評価した



写真1 塩ゆでした「Qなつつ」(左)及び「郷の香」(右)の外観
 注) 表2と同様の方法で塩ゆでした

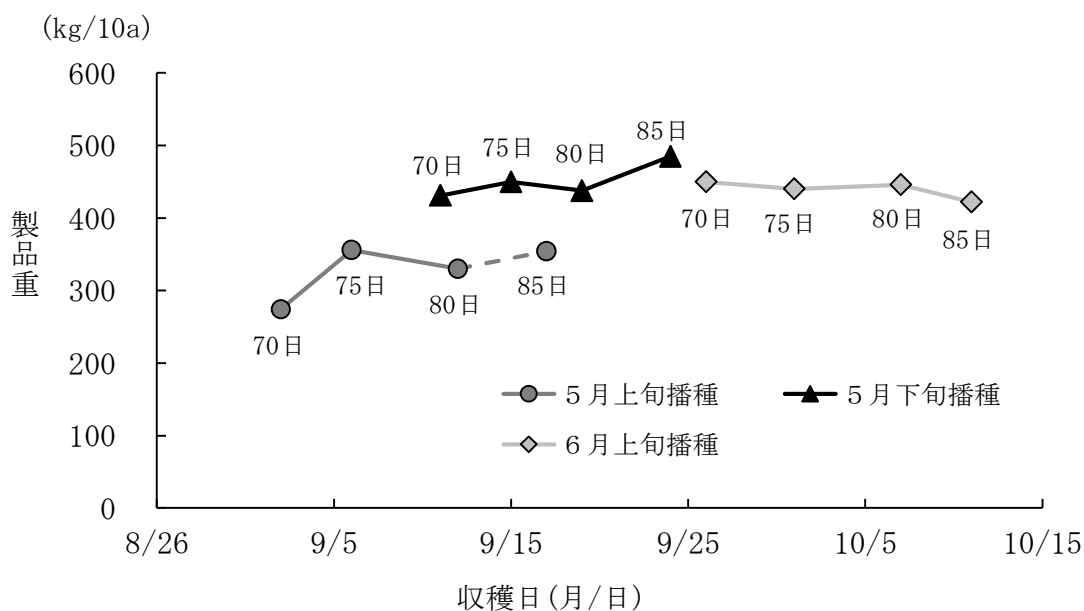


図1 播種時期及び収穫時期別の製品重（令和元年）

- 注1) 破線部の期間は、他の播種時期の「Qなつつ」を収穫した方が、製品重が多くなることを示す
 2) マーカーに付した文字は開花期後日数を目安とした収穫期を示す

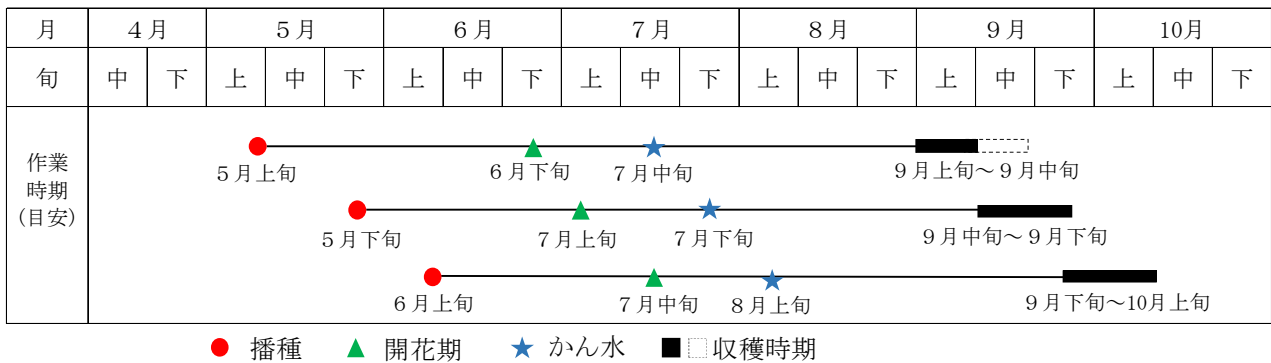


図2 9月から10月にかけて「Qなつつ」を連続的に出荷するための作付体系（例）
注）収穫時期の破線部は、他の播種時期の「Qなつつ」を収穫した方が、製品重が多くなることを示す

[発表及び関連文献]

- 1 令和4年度試験研究成果発表会（作物Ⅰ、作物Ⅱ）
- 2 落花生「千葉P114号」の栽培方法（千葉県農林水産技術推進会議技術指導資料、平成28年度）

[その他]

イノベーション創出強化研究推進事業「良食味新品種「Qなつつ」を軸とした、落花生生産体系の高度化」（01023C）（令和元～3年度）