

大豆「津久井在来」の来歴について

平成19年 6月

神奈川県農業技術センター普及指導部

1 来歴

○「津久井在来」は、昭和52年に津久井普及所（現農業技術センター北相地区事務所）の協力を得て、相模湖町千木良（現相模原市相模湖町千木良）地域から収集した系統を、農業総合研究所（現農業技術センター）で選抜、検定を行った系統（品種）である。

○津久井地域での大豆栽培の経過は不明であるが、煮豆や味噌加工等古くから郷土食の素材として地域に根ざし、栽培されてきたものと思われる。

2 選別・検定経過の概要

○昭和46年から始まった水田転作政策が、米の生産調整目的から、米以外の作物生産奨励に昭和53年より方向転換された。

○昭和53年より始まった「水田利用再編対策」は、1期3年の3期対策計9年間の継続事業で、米以外の作物に転換（「転作」という。）した場合、国からの奨励金が多く支払われる仕組みとなり、転作を奨励する作物として、麦・大豆・飼料作が採り上げられた。

○こうした国の施策を受けると共に、神奈川県における水田の維持・保全並びに水田を中心とした農業経営を安定化させることを目的にし、農業総合研究所（現農業技術センター）では、転作奨励作物の内、大豆に関わる各種試験を、技術研究部作物科が中心となって、昭和53年より開始した。

○本県では、昭和36年以降大豆に関わる試験を休止、奨励品種制度は昭和38年で中止していたため、昭和52年に県下各普及所、特に大豆の栽培が比較的多く残っていた津久井普及所を中心に、地域で栽培されている主要な品種や系統の収集を行った。

○都市近郊農業の特徴である経済性の高い作物生産へ転換が進み、在来系の大豆栽培は、中山間地域の津久井地域（「津久井在来」）と足柄地域の一部の水田地帯（「畦畔大豆」）に残っているのみであった。

○津久井郡内から収集した系統は、概ね同じ系統と思われたが、正式な系統選抜を行うため、当時我が国でも大豆に関わる専門家が残っていた長野県農業総合試験場中信地方試験場（現長野県中信農業試験場）の御子柴氏に選別を依頼した。選別の結果7系統に分離でき、農業総合研究所内で昭和54年以降3カ年系統比較試験を行い、有望な2系統を選抜した。

○相模湖町千木良（現相模原市相模湖町千木良）地域から収集した系統は、津久井郡内でほぼ同一で比較的均一と思われたので、「津久井在来」と呼び品種特性や栽培適正等の試験を、昭和53年から開始した。

○昭和57年3月に、昭和53年から4カ年間の試験結果を取りまとめ、「津久井在来」を品種として県内に奨励しようとしたが、種子の生産と事務を取り扱う機関が無く、断念した。

○「津久井在来」の種子は、農業総合研究種内で栽培された種子を県内に広く配布するた

め、系統選抜した2系統と千木良から収集した系統を混ぜた。理由としては、種子量を確保するためと、在来系等は概ね同一な系統を集団で維持することが経験上良いと思われたためである。

○昭和57年以降、農業総合研究所内で栽培された種子を要望に応じて配布していたが、平成7年試験研究機関の再編・移転に伴い、大豆に関わる試験研究を休止したため、種子の配布を中止した。

○平成6年と7年干ばつにより、受精・登熟傷害により種子が不足したため、当時関東地域で主力品種であった「タチナガハ」を移入して、大豆生産を続けたが、一部の地域で、「津久井在来」との交雑や種子を取り違える混乱が生じた。

○平成10年以降、遺伝子組み換えや郷土食回帰等から再び大豆が脚光を帯び、種子の供給が問題となった。平成12年から津久井地域農業経営士会が中心となって、市民参加の大豆栽培体験事業を行っており、体験事業の生産物を種子として、各地域農業改良普及センターの協力を受け広く県内の希望者に配布した。

○平成14年県内産大豆生産の振興を促進するため、「津久井在来」の種子確保を目的として、農業技術センターで保存していた種子の増殖を行い、県内の主要生産者に配布した。

○近年、生産者等から色々なタイプの「津久井在来」が生産されており、試験研究機関で再度検定・選抜をするよう要望が出され、平成17年に各栽培地域から種子の収集を、平成18年に検定を行い「津久井在来」の特性を示した数系統を選抜し、平成19年に再確認をする予定である。

3 「津久井在来」の特徴

(1) 形態的特徴

- ・茎は太く、主茎長は中程度、分枝数はやや多く、比較的株が広がる。
- ・着莢数はやや多く、着莢節位は低い。
- ・葉は、やや丸びを帯びた楕円形で、やや厚い。
- ・花色は紫で一部白色が混じることがある。毛茸色は白、莢色は褐色。

(2) 生態的特徴

- ・開花期・成熟期とも比較的遅く、晩生に当たり、収量性はやや高い。
- ・遅播き適応性は、中程度。
- ・ウイルス病に強く、紫斑病・褐斑病にやや強い。

(3) 粒の品質・加工適性

- ・粒型はやや楕円を帯びた球形、百粒重27g程度と中粒。
- ・種皮色は黄白、へその色は極淡褐～褐まで混じるが、概ね褐色である。
- ・粒の成分含量は、タンパク質38%、全糖21%、脂肪18%で、タンパク質が低く全糖が高い傾向である。
- ・全糖が高いためか、加工品の食味はよい傾向を示し、味噌は色上がりが綺麗で、豆腐は製品歩留まりは低いコクがあると言われている。