

# 黒大豆エダマメ「京 夏ずきん」の新品種を育成し食味等を改善

京のブランド産品『京 夏ずきん』の現行品種より収穫期間が長く、病気に強く、おいしい新品種を育成し、高付加価値化を実現しました。

**背景**

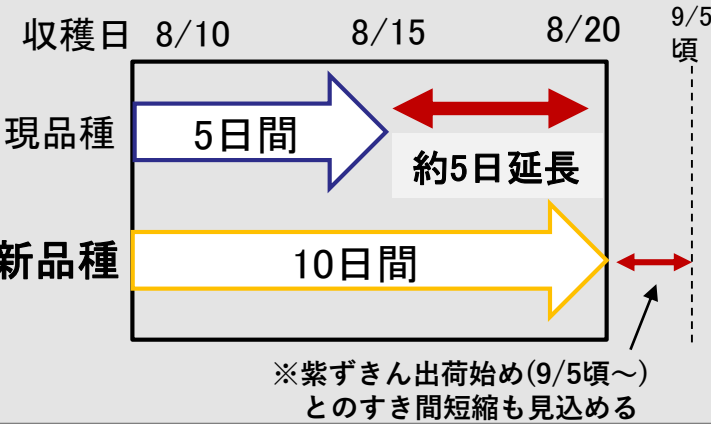
- ・現品種は黄化(劣化)が早いいため収穫期間が短い、紫ずきんより味が淡泊などの問題がある
- ・全国でコメからの作付転換が加速しており、8月産エダマメの供給増で競争が激化

**課題等**

- ・①収穫期間が短い、②ウイルス病に弱い、③味が薄い、等の問題に対応した新品種が必要
- ・エダマメ市場でのシェア拡大には質・量両面の安定供給を可能にする品種と産地づくりが不可欠

## ●新品種の特徴 ※京都の黒大豆エダマメの出荷は、8月は『京 夏ずきん』、9月初旬から『紫ずきん』と続きます。

### ①収穫期間が約5日延長



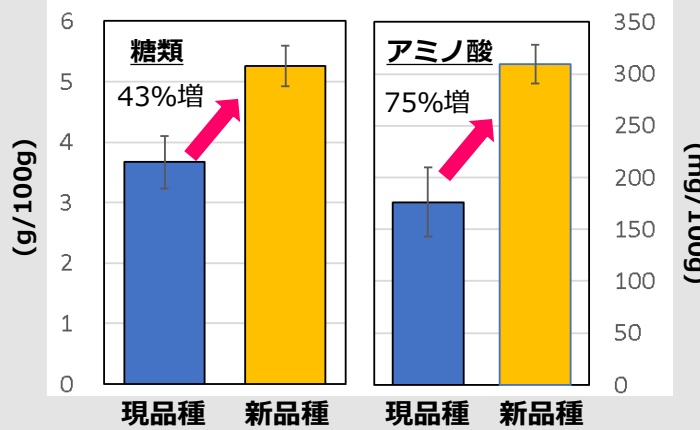
### ②ダイズモザイクウイルスに強い



現品種  
(抵抗性なし)

新品種  
(抵抗性あり)

### ③おいしさ成分(糖類,アミノ酸)が増加



### 収量は従来比約107%

収量調査結果 (R 3年)

	収量(／10a)
新品種	<b>447kg</b>
現品種	419kg

#### 研究成果

- ・①収穫期間の延長、②ウイルス耐性の付与、③食味の改善、を満たす新品種を育成しました。
- ・新しい『京 夏ずきん』は、9月から出荷の始まる『紫ずきん』に劣らないおいしさです。

#### 今後の展開

- ・今年度から現地栽培試験に取り組み、R7年度には新品種への全面切替を行い、R10年度には産地面積25haを目指します(R4:18ha)
- ・他府県産に打ち勝つ力強い産地づくりを進め、市場シェアの拡大を図ります。