

タンパク質含有率が非常に高い大豆品種「とむたん」

大豆は、「畑の肉」と呼ばれるくらいタンパク質含有率が高い作物です。近年の健康志向の高まりから、大豆はタンパク質源としても注目されており、大豆ミートをはじめとした新たな大豆加工食品の開発も進められています。農研機構が開発した大豆品種「とむたん」は、「タンパク質含有率が非常に高い」という特徴があり、その特徴を活かした大豆加工食品の原料として期待されます。

☆ 技術の概要

1. 「とむたん」のタンパク質含有率

「とむたん」のタンパク質含有率は50%前後で既存品種（45%程度）と比較して非常に高いです。

2. 「とむたん」の栽培適地

「とむたん」の成熟期は、西日本地域で普及している「サチユタカ A1 号」と同等で、関東地域で普及している「里のほほえみ」よりやや遅いです。そのため、「とむたん」の栽培適地は関東以西の温暖地です。

3. 「とむたん」の栽培特性

「とむたん」は成熟後、圃場に一定期間放置しても莢がはじけにくい「難裂莢性」という特性をもつため、コンバイン収穫時のヘッドロスなどによる減収を防ぐことができます。子実の粒の大きさは「中粒」で、裂皮等が少なく外観品質が優れています。

表. 育成地（茨城県つくばみらい市）での栽培試験結果（2020～2024年の平均値）

品種名	開花始期 (月/日)	成熟期	収量 (kg/a)	百粒重 (g)	タンパク質含有率 (%)
とむたん	8/21	11/6	25.4	29.0	50.6
サチユタカ A1 号	8/21	11/7	30.1	33.0	44.3
里のほほえみ	8/16	10/31	27.3	34.9	45.2

注1) 播種日は、2020年：7/20、2021年：7/21、2022年：7/5、2023年：7/12、2024年：7/9。

注2) 粗タンパク質含有率は近赤外分光分析法による。乾物当たり%。窒素-蛋白質変換係数は6.25。



写真. 育成地（茨城県つくばみらい市）で栽培した「とむたん」（左）と「サチユタカ A1 号」（右）の成熟期草本と子実（2022 年産）

☆ 活用面での留意点

「とむたん」は、2023 年に農研機構・作物研究部門が品種登録出願を行った大豆品種です（出願番号：36805）。「とむたん」の種子の入手については、「農研機構 Web 問い合わせフォーム」<https://www.naro.go.jp/inquiry/index.html> までご連絡ください。

（農研機構・作物研究部門 平田香里）