

日本農芸化学会 2006年(平成18年度)大会

2006年3月26日 京都女子大学にて発表

品種判別を目的とした丹波黒ダイズのSSR分析・系統樹作成と市販加工品の解析

○小阪 英樹, 畠中 知子<sup>1</sup>, 曳野 亥三夫<sup>2</sup>, 戸田 登志也(フジッコ、<sup>1</sup>神戸大・農、<sup>2</sup>兵庫県立農林水産技術総合センター)

[目的]極大粒黒ダイズである丹波黒は丹波地方を発祥とする在来種である。近年国内の主要産地で系統の管理が進む一方、中国産の黒ダイズが丹波黒として流通している。本研究では国内の主要産地機関で管理されている丹波黒標準系統(以下JTS)、日本産他品種黒ダイズ(以下JBS)、種子管理状態が不明な中国産黒ダイズ(以下CBS)のSSR分析結果に基づく系統樹を作成した。さらに市販の煮豆製品の分析を行った。[方法と結果]ダイズSSRプライマー(Soybase,<http://soybase.agron.iastate.edu/ssr.html>)を18種類選択し、JTS 7点、JBS 4点、CBS 12点について、それぞれ単粒で各5粒、計115粒のSSR分析を行い、その結果からUPGMA解析による系統樹を作成した。JTSとJBSは同一試料内で多型はみられなかったが、CBSは同一試料内で複数の遺伝型が存在した。またCBSのうち丹波黒として流通しているものの中には、中生光黒、黒こまちと同程度あるいはそれ以上にJTSとの遺伝距離が遠いものがあった。丹波黒と表記されている市販煮豆製品について同様に単粒で分析したところ、明らかにJTSと異なる黒ダイズが混入していた。