

豆類

 いんげんの特性（ハウス栽培）（11品種）

品種名	伸育性	花色	莢の長さ(cm)	1 莢内粒数	100粒重(g)	子実の形	種皮の地色	種皮斑紋の色	莢のわん曲の程度	若莢の地色	開花期(月・日)	用途	食味
うずら・ケニア産	無限蔓性	白	10.6	4.8	49	短楕円	淡褐	褐色	やや軽曲	緑	10・3	子実	中
銀プロウ	無限蔓性	淡赤紫	11.1	7.0	42	長楕円	黒	-	軽曲	淡緑	9・27	中間	中
銀プロウ黒石在来	無限蔓性	淡赤紫	11.5	4.1	48	長楕円	黒	-	軽曲	淡緑	10・15	中間	中
銀プロウ八川在来	無限蔓性	淡赤紫	10.5	4.9	46	長楕円	黒	-	軽曲	淡緑	10・3	中間	中
銀プロウ寺内在来	無限蔓性	淡赤紫	11.4	4.2	49	長楕円	黒	-	軽曲	淡緑	10・15	中間	中
本地在来	無限蔓性	白	11.6	5.0	65	球	白	-	直	淡緑	10・3	野菜	優
台中1号	無限蔓性	淡赤紫	14.3	8.0	20	長楕円	黒	-	直	淡緑	10・17	野菜	中
白いんげん・ケニア産	無限蔓性	白	-	-	-	-	-	-	-	-	10・4	-	-
安芸豆	無限蔓性	白	14.5	7.1	48	長楕円	暗褐	-	直	淡緑	10・15	野菜	中
美土里町在来	無限蔓性	淡ピンク	11.0	4.0	72	球	濃赤紫	-	やや軽曲	緑	9・30	子実	優
壬生いんげん・白	無限蔓性	白	11.7	4.1	54	球	白	-	直	淡緑	9・30	野菜	中

※5倍加水量の沸騰水にいれ、再沸騰してから1分経過後、冷水で冷やし、食味調査。