

おいしい小粒納豆を造るための品種選抜システムの開発に関する試験研究事業

【開発の背景】



図 1 大豆品種による色の違い

・「納豆小粒」は本県大豆作付面積(平成 24 年度)のうち約 40%で栽培されている主力品種ですが、納豆の加工適性に優れる北海道産「スズマル」に比べて硬く色が暗いので、納豆加工メーカーからは、柔らかく色が明るく仕上がる本県オリジナル納豆用品種の育成が求められています。(図 1)

・従来は、栽培特性に主眼をおいて品種育成を進めてきましたが、納豆用大豆としては加工適性を品種選抜の早い段階から評価することが重要となります。

・納豆にする前の子実(生豆, 吸水豆, 煮豆)で加工適性を評価するシステムが確立されれば、納豆加工に向けた優良品種を確実に育成することができます。しかしながら、現状では納豆に加工する前の子実と納豆の間で、味、物性及び成分の相関関係が不明で、納豆加工適性評価のために測定すべきパラメーターは定まっていません。

【研究の目的】

生豆の段階で優良品種を選抜するために必要なパラメーターおよび適切な範囲を明らかにし、選抜システムを開発します。

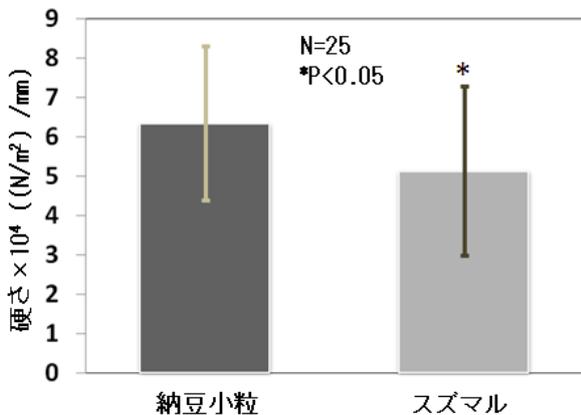


図 2 納豆試料厚 1mm あたりの最大荷重値比較 (N=25, *P<0.05)

【研究の内容】

・この研究事業は産学官連携課題として、農業総合センター生物工学研究所、工業技術センター、納豆商工業協同組合の 3 者が共同で取り組みます。

・工業技術センターでは今年度は、「納豆小粒」と「スズマル」でそれぞれ納豆を造り、色・硬さ(図 2)・成分を評価しました。また、当センターで作った納豆を納豆商工協同組合で官能評価を行いました。

・「納豆小粒」と「スズマル」との間には差があり、選抜システムの基準として活用できることが明らかになりました。

【次年度の予定】

育成中の系統や既存品種を用いてシステムの有効性を検証していきます。

基礎となった事業

平成 25 年度 試験研究指導費(科学技術振興費)
 テーマ名「おいしい小粒納豆を造るための品種選抜システムの開発に関する試験研究事業」

現在の担当部門

地場食品部門 部門長 中川 力夫 TEL: 029-293-8576
 主任 久保 雄司
 技師 櫻井 正晃