

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



図 1 大豆品種による納豆の仕上がりの比較
(左：納豆小粒，右：スズマル)

【研究の背景】

本県育成の大豆品種「納豆小粒（なっとうしょうりゅう）」は、納豆用大豆として広く栽培されています。近年、納豆メーカーから、納豆用途で評価の高い品種「スズマル」よりも優れた新たな県産品種の育成が求められています（図1）。

おいしい納豆を造るためには、納豆への加工適性に優れた有望系統の早期見極めが重要です。しかし、納豆を実際に製造するまでその加工適性は不明であり、これまで多くの時間と手間がかかっていました。

【研究の目的】

大豆子実（生豆，煮豆）から納豆への加工適性を判定するシステムを開発することで、納豆加工に適した大豆の効率的な品種育成につなげます。

【研究の内容】

本事業は産学官連携課題として工業技術センター，農業総合センター生物工学研究所，茨城県納豆商工業協同組合が共同で取り組んでいます。これまでの研究で、軟らかく色が明るい納豆は食味評価が高いことが分かりました。平成 27 年度は「納豆小粒」を含む 20 品種・系統以上大豆における納豆及び生豆の遊離アミノ酸（図 2）等を測定して、各成分と食味評価の関連性を検討中です。

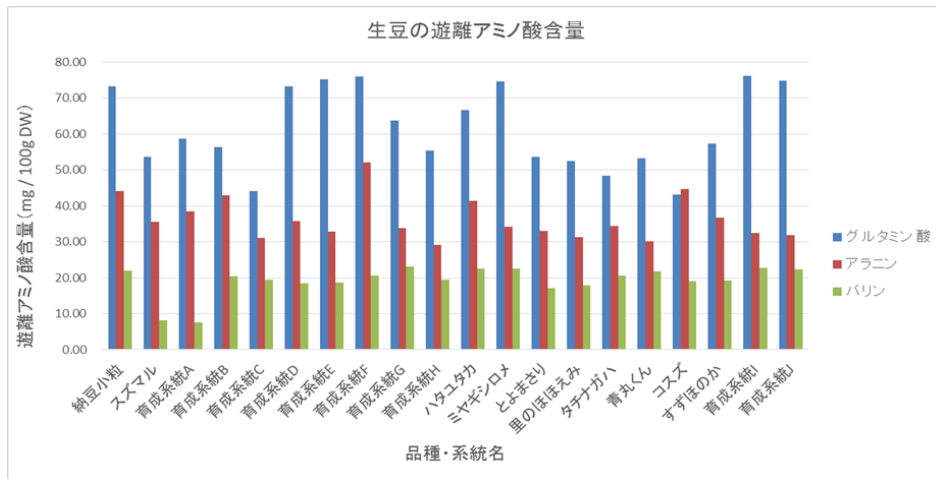


図 2 大豆 20 品種（生豆）の遊離アミノ酸含量

【成果の用途・実用化】

品種選抜システムを活用しておいしい納豆用大豆を効率よく育成することで、本県オリジナル納豆用大豆品種の育成と県産大豆の需要拡大を目指します。

基礎となった事業

平成 27 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
 首席研究員 長谷川裕正
 主任 久保 雄司
 技師 野口 友嗣