

平成 21 年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A14	取組 名称	高付加価値大豆を利用した京都府食品産業の新たなブランド展開
研究代表者:	生命環境科学研究科	准教授	: 松井 元子
研究担当者:	京都府立大学 (松井元子)	外部分担者・協力者 (古谷 規行氏、蘆田 哲也氏、五十棲 雅人氏、南山 泰宏氏 ほか)	
主な連携機関 (所在市町村、機関 (部署) 名)			
京都府農林水産技術センター 社団法人 京都府食品産業協会			
【研究活動の要約】			
大豆は、煮豆や豆腐や湯葉に加工され「京都の食文化」を担う上で重要な位置を占めている。 ↓ しかし、今まで京都の「歴史性」を継承する品種がまったく無い現状にあった。 ↓ そこで、京都府は、新種色が白い大豆を作りだすことに成功し育種や栽培について検討した。 ↓ 京都府立大学では消費者の食する立場からその優位性を科学的に客観的に数値化・評価し高付加価値の検証を行い京都府食品産業協会とともに新たな試作品を提案する。			
【研究活動の成果】			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 京都府の研究機関である京都府農林水産技術センターでは、高付加価値大豆の生産振興のため、最適な栽培技術 (施肥、栽植密度等) の検討を行った、平成 22 年度には、安定的に高品質材料を供給できる生産技術を確立する予定。 ・ 京都府立大学では、「高付加価値大豆」と従来品種「オオツル」「丹波黒大豆」等の子実について、大きさ、色、吸水率、煮た時の物理的特性 (テクスチャー) 等を測定・比較、評価し、この高付加価値大豆の味、食感について調理科学的特性を明らかにした。 ・ さらに、食品産業協会傘下の実需業者に、試作を依頼し、その加工品 (煮豆、豆乳、豆腐等) について、物性評価、官能評価等を行いその優位性や美味しさの要因を科学的に明らかにした。 ・ 平成 22 年度は、品種登録を行い、この大豆を用いた新たな加工食品を提案し府民の皆様へ京都府産の大豆を味わっていただく予定である。 			
【研究成果の還元】			
<p><学会発表> 平成 21 年 11 月 21 日、日本教育会館、参加者約 100 名、日本食生活学会第 39 回大会「京都府産新品種白大豆の調理科学特性」(学会講演要旨集 p.36)</p> <p><公開講座> 平成 22 年 1 月 28 日、京都府立大学、参加者約 80 名、公開講座「京都府産新品種白大豆の美味しさ」(配布無)</p> <p><シンポジウム> 平成 22 年 3 月 20 日、キャンパスプラザ京都、京都府立大学大学院生命環境科学研究科シンポジウム 2010、「高付加価値大豆を利用した京都府食品産業の新たなブランド開発」</p>			
【お問い合わせ先】			
生命環境科学研究科 食事科学研究室 准教授: 松井 元子			
Tel: 075-703-5413		E-mail: motokomh@kpu.ac.jp	

高付加価値大豆を利用した 京都府食品産業の新たなブランド展開

新たなブランド品の提案

品質・加工特性について
おいしさの特徴(H21)

さらに科学的成分の検討 (H22)

SMV抵抗性を有し、
耐倒伏性が強く、収
量300kg/10a程度
で、普通大豆とし有
望と評価

府研究機関

府立大学
食事科学

食産協

消費者へ

おいしい
京都の大豆
の提供

新品種による
地域農業の活性化

食品産業の活性化

