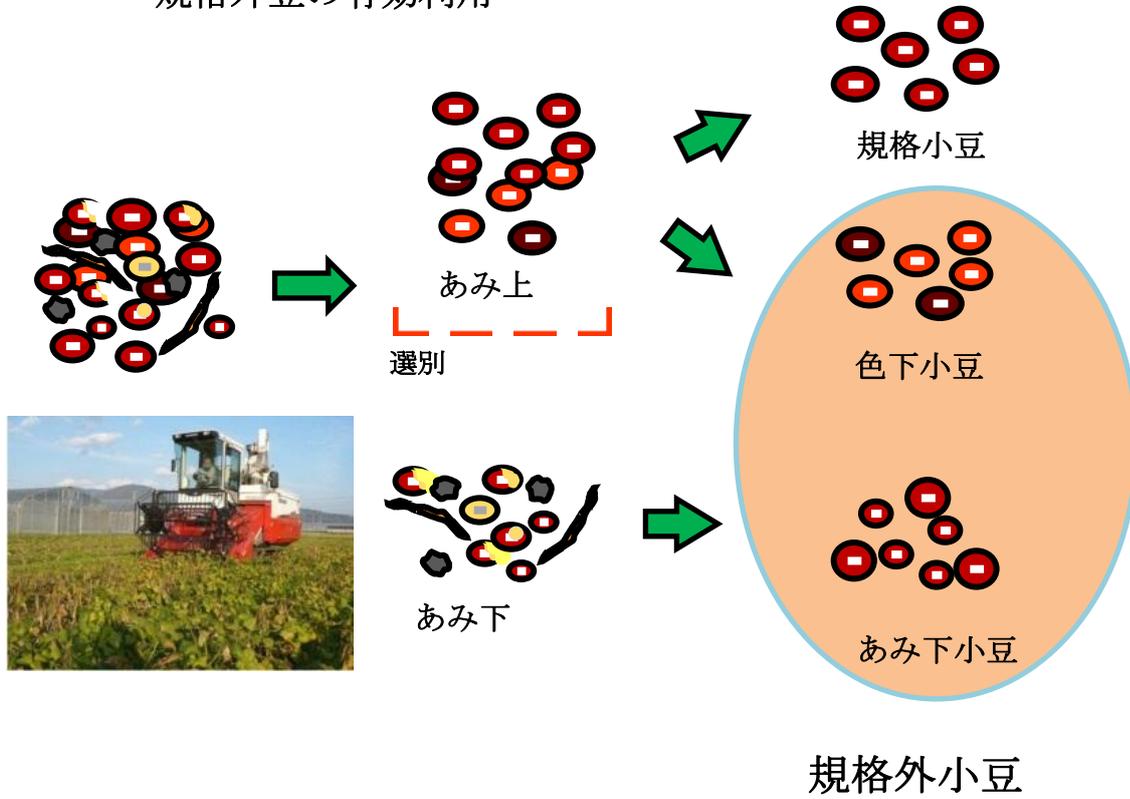


平成24年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A14	取組 名称	黒大豆及び小豆の規格外品の有効利用
研究代表者：		生命環境科学研究科	職・氏名： 准教授・松井元子
研究担当者： 京都府立大学（松井元子、大谷貴美子、村元由佳利（敬称略）） 外部分担者・協力者（古谷 規行氏、高橋 美広氏）			
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 京都府南丹広域振興局農林商工部南丹農業改良普及センター			
<b>【研究活動の要約】</b>			
<p>京都府産大納言小豆は莢の熟度を見極めながら手収穫されているため、大粒で味や香りが優れており、その形を活かして高級和菓子の材料として重宝され、需要は非常に高いが、生産者の高齢化、気象の影響等により生産量は減少傾向となっている。このため、小豆の生産拡大を図ることを目的に、コンバイン収穫など省力機械化栽培体系を導入した新たな産地づくりを推進している。</p> <p>ところが機械収穫では、様々な熟度のものが同時に収穫されるため、その後の比重選別にて商品価値のない規格外小豆が約10%程度生じることが判明している。</p> <p>そこで本研究では、規格外小豆の調理科学的特性を明らかにし、その有効利用法を提案した。</p>			
<b>【研究活動の成果】</b>			
<p>規格外小豆の調理科学的特性を明らかにし、その有効利用法を提案した。</p> <p>(1) 規格外小豆の一次加工方法の確立 「規格外豆」について、様々な選別・下処理方法を検討した。</p> <p>(2) 機能性成分の把握 小豆に含まれているアントシアン等についても測定を行い、提案する「新商品」の付加価値性を明らかにした。</p> <p>(3) 「規格外豆」に付加価値を与える食品の実用化 上記検討結果を基に、従来は廃棄されていた「規格外豆」を用いた、新たな二次加工品 (ECO 豆食品) としての商品の提案をした。</p> <p>*規格外大豆については現在検討中である。</p>			
<b>【研究成果の還元】</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・H24/8/31、日本食品科学工学会第59回大会にて口頭発表、於藤女子大学「調理科学的特性から見た京都大納言小豆の収穫適期～機械収穫にむけて～」</li> <li>・H24.10.13、日本家政学会関西支部 第34回研究発表会にて口頭発表、於奈良女子大学「京都大納言、新京都市大納言小豆および在来種の調理科学的特性」</li> </ul>			
<b>【お問い合わせ先】</b>		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	

### 規格外豆の有効利用



従来は廃棄されていた「規格外豆」を用いて

二次加工品 (ECO 豆食品) としての商品の提案をした。

