

分類 番号	A14	取組 名称	府内在来青大豆を活用した新たな特産品の開発
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（大谷貴美子、村元由佳利） 外部分担者・協力者（京都府山城北農業改良普及センター副所長 古谷規行氏、 京都府中小企業団体中央会企画調整課副課長 佐々木克己氏）		
主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名）	京都府、京都府中小企業団体中央会		
【研究活動の要約】			
<p>大豆は、昔から「畑の肉」として、日本人の健康を支えてきた重要な食材であり、多種多様な大豆加工品とともに、日本人の食文化には欠かせない食材である。しかし、我が国の食用大豆の自給率は低く、海外に依存しているのが現状である。現在、消費者の安全で高品質な国内産大豆へのニーズは高く、日本各地で大豆の地域ブランド化の取り組みが行われており、他府県では、全国流通品種とは差別化し、その土地に古くから栽培し続けられてきた品種「在来種」を復活させ、地域固有の資源として活用する動きが活発化しつつある。</p> <p>京都府でも、様々な品種改良・育種を重ね、昨年、高付加価値を持った新品種大豆として、「京白丹波」を品種登録し生産振興を計っている京都府内にも、少量ながら青大豆などの在来大豆が生産されているが、その存亡が危ぶまれている。</p> <p>そこで、現在、利用頻度の低い青大豆に焦点をあて、京都を含めた産地の異なる在来青大豆の調理科学的特性を明らかにすることを目的とし研究を行った。</p>			
【研究活動の成果】			
<p>研究に用いた在来青大豆は、平成26年京都府産7種（十倉、久田美、京田辺、市野、水くぐり、さといらず、キヨミドリ）と新潟県産（吉川）、北海道産（音更大振袖）の計9種である。</p> <p>試料子実の色調を測定すると‘吉川’と‘キヨミドリ’は緑色の濃い大豆であった。主なオリゴ糖はスクロースであった。ガラクトオリゴ糖含量は、‘市野’と‘吉川’が有意に多かった。加熱した大豆の物性は、品種によりそれぞれ物性に特徴がみられた。イソフラボン含量は調理により減少し、組成にも変化が見られた。</p> <p>京都府の在来の青大豆である‘久田美’、‘京田辺’は大粒大豆、‘市野’は遊離糖含量が多い大豆、‘十倉’は比較手硬い大豆という特性であった。今後はこれらの特徴を活かした特徴ある製品づくりに活用する予定である。</p>			
【研究成果の還元】			
（一般社団法人）京都府食品産業協に対しては結果を随時報告し、協会傘下の惣菜製造企業、豆腐製造企業、納豆製造企業等と意見交換している。			
【お問い合わせ先】			
生命環境科学研究科		食事科学研究室	
Tel: 075-703-5413		E-mail: motokomh@kpu.ac.jp	
		准教授・松井元子	

背景

大豆 日本の食文化に欠かせない食材



日本各地に多種多様な在来大豆が存在



目的

在来青大豆の
品質・調理科学的特性を明らかにする



試料

2014年産

青大豆

在来大豆

- 十倉 (京都舞鶴市在来、京都府産)
- 久田美 (京都久田美在来、京都府産)
- 水くぐり (滋賀県在来、京都府産)
- 京田辺 (京都京田辺市在来、京都府産)
- 市野 (京都南丹市市野在来、京都府産)
- さといらず (新潟県津南市在来、京都府産)
- 吉川 (新潟県上越市在来、新潟県産)



品種大豆

- キヨミドリ (京都府産)
- 音更大袖振 (北海道産)



黄大豆

- つるのこ (品種、北海道産)

