

平成26年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A24	取組 名称	府内在来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	教授・大谷貴美子	
研究担当者:	京都府立大学 (松井元子、村元由佳利) 外部分担者・協力者 (京都府農林水産技術センター主任研究員古谷規行、 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)		
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25年産の長野県産(鞍掛豆)、山形県産(あおばた豆、秘伝豆、黒神、サトウイラズ)、秋田県産(大瀧村)、京都府産(京田辺、久田美、水くぐり、亀岡、十倉、市野原)の計12品種である。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 試料子実の百粒重は亀岡が有意に(p<0.05)重く、黒神が有意に(p<0.05)軽かった。 ・ 栄養成分は、食品成分表の黄大豆と比較して、タンパク質含量が高く、炭水化物含量は低かった。 ・ イソフラボン含量測定の結果、鞍掛豆や青畑豆は高イソフラボンの大豆であった。加熱すると、イソフラボン含量は減少し、構成成分にも変化が見られた。 ・ 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。食感で京田辺が官能評価によりより好まれ総合評価も高かった 			
【研究成果の還元】			
学会発表 平成26年8月29日 日本調理科学会平成26年度大会 於県立広島大学 「産地の異なる青大豆の調理科学的特性」			
【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	

参考 (イメージ図、活動写真等)

背景

在来大豆の復活 ⇒ 地域ブランド化



目的

産地の異なる青大豆の特徴・機能性成分・調理科学的特性を比較・検討すること。

地域ブランド商品の開発を目指す。



京都府産 在来青大豆



京田辺



久田美



水くぐり



亀岡



十倉



市野原

在来青大豆



鞍掛豆(長野県)



青焔豆(山形県)



秘伝豆(山形県)



黒神(山形県)



サトウイラズ(山形県)



秋田(大湯村)