

丹波黒大豆のエダマメから 完熟種子までの品質特性

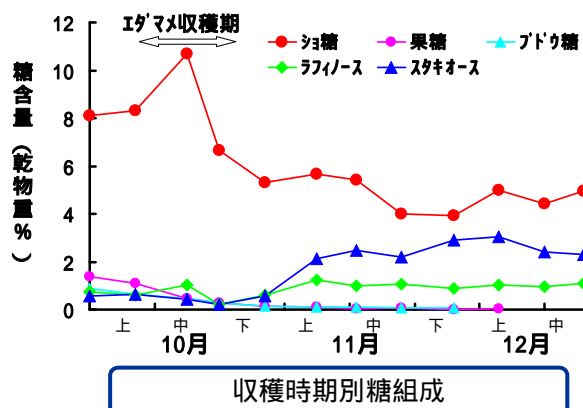
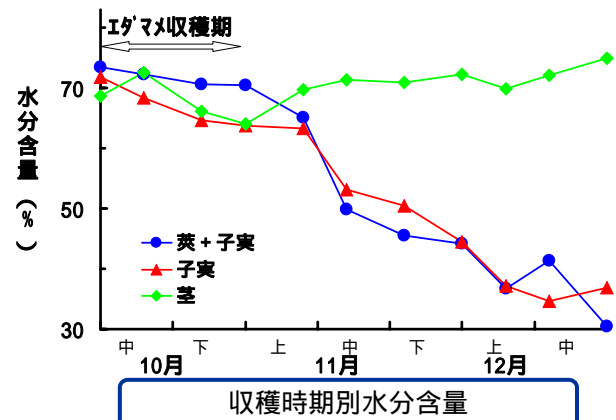
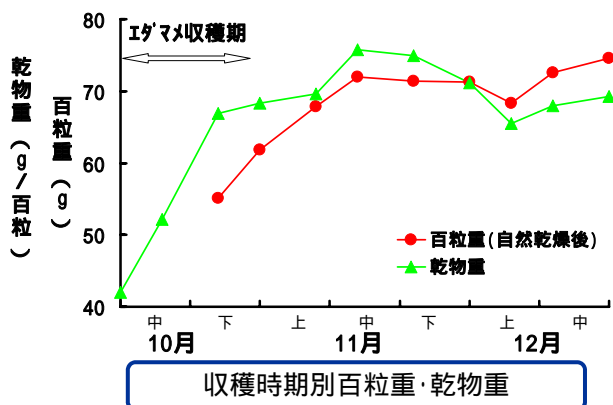
【背景・目的・成果】 兵庫県特産の丹波黒大豆は、未熟種子(エダマメ)と完熟種子の両方で評価が高いですが、その特性は大きく変化します。実需者からは早期集荷・出荷が要望されており、高品質で早期収穫が可能な時期を明らかにする必要があります。そこでエダマメから完熟種子まで収穫時期別の品質について調査しました。大粒で高品質な状態の収穫(ほ場刈り取り)適期は11月中旬以降でした。その目安は子実水分50%以下、子実色が赤紫色に着色し、莢の水分が低下しはじめた時期でした。



兵庫県特産
丹波黒大豆

収穫時期別の品質特性

- ・百粒重(自然乾燥後)は11月上旬収穫まで増加、11月中旬以降はほぼ一定。
- ・子実の色調は10月下旬～11月中旬に赤紫色、11月下旬以降は黒紫色～黒色に変化。
- ・子実水分は10月～12月にかけて70%～35%へ低下。
- ・糖組成は収穫時期により変化。エダマメ収穫期はショ糖が多く、11月上旬以降はショ糖は減少し、オリゴ糖(ラフィノース、スタキオース)が増加。



完熟種子の収穫適期

- ・大粒で高品質な状態での収穫(圃場刈取)適期: 11月中旬以降
- ・収穫目安:
子実水分が50%以下、
子実色が赤紫色に着色、
莢の水分が低下しはじめた時期

【技術の活用】 プロジェクト研究「丹波黒大豆の高品質・早期出荷のための総合管理技術の開発」(H18-21)では、品質、栽培や病害虫防除を含めて総合的に取り組んでいきます。