美方大納言小豆の品質的特長の解明
～おいしさのひみつ～

【背景・目的・成果】

兵庫県但馬地域でブランド化が図られている美方大納言小豆の品質的特長を明らかにしました。美方大納言小豆は他の小豆品種と比較して種皮色が鮮やかなルビー色で、粒が大きく、甘み成分の糖含量、旨み成分のグルタミン酸含量、機能性成分の総ポリフェノール含量が高いことが分かりました。

美方大納言小豆

美方大納言小豆の外観品質

- 「美方大納言」の百粒重は23.3gで大粒であり、子実形状はやや長細い烏帽子(えぼし)型であった。
- 小豆品種の種皮色の特徴は、明度(L値)と彩度(鮮やかさ)で表すことができ、「美方大納言」の種皮色(明度24.3、彩度18.5)は、他の小豆品種に比べて鮮やかな赤色(ルビー色)であった(図1)。

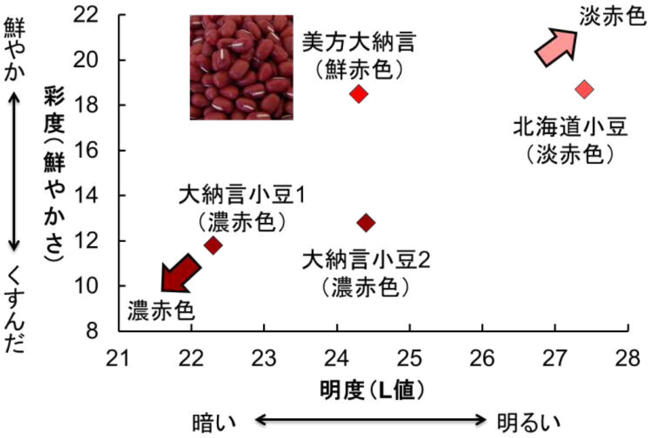

図1 小豆品種の種皮色の特徴

美方大納言小豆の成分特性

- 「美方大納言」は、他の小豆品種に比べて甘み成分である全糖含量(2.72g/乾物100g)(図2)、旨み成分であるグルタミン酸含量(4.86g/乾物100g)(図3)が高かった。また、機能性成分である総ポリフェノール含量(460mg/乾物100g)が他の小豆品種に比べて高かった(データ略)。

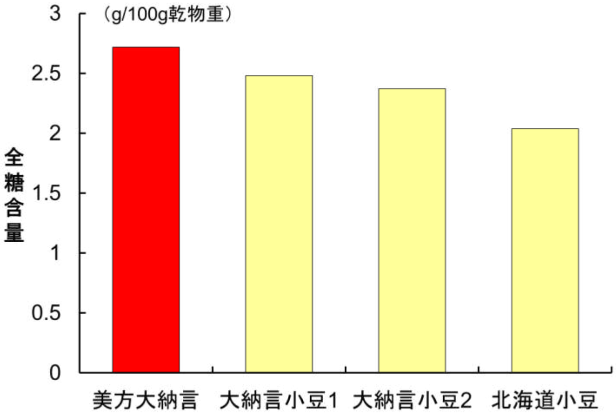

図2 小豆品種の全糖含量

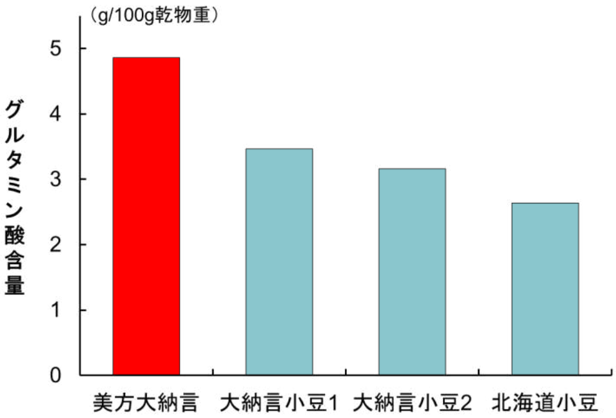

図3 小豆品種のグルタミン酸含量

【技術の活用】

美方大納言小豆の品質的特長をPR・情報発信するとともに、地域の食品加工業者と連携を図りながら、美方大納言小豆の特長を活かした加工品の開発を進めていきます。

兵庫県 Hyogo Prefecture

兵庫県立農林水産技術総合センター
北部農業技術センター