

2 エダマメ向き丹波黒早生優良系統の品質特性

ねらいと成果

「早生ダダチャ」に「丹波黒」を交配し、現在の丹波黒系統よりエダマメとしての収穫時期が半月程度早く収穫でき、食味等の品質が優れる系統の育成を北部農業技術センター農業部で行った。新規育成エダマメについて品質評価ならびに官能評価を行い、特色ある2系統を選定した。

丹波黒の性質を強く受け継いだ「早生黒枝豆No16(仮称)」は、収穫期が9月中下旬でこれまでの丹波黒より半月程度早く、大粒で食味評価が高い。茶枝豆の性質を強く受け継いだ「晩生茶枝豆No12(仮称)」は、収穫期が9月中下旬でこれまでの茶枝豆より1か月程度遅く、大粒で茶豆独特の風味をもっている。

内容

(1) 早生黒枝豆No16の品質特性

莢色は、早生の黒枝豆(濃姫)よりもやや黄化程度が高く、丹波黒枝豆よりもやや低かった。子実色は、ゆでると種皮が黒紫色に着色し、着色程度は丹波黒枝豆と同程度であった。子実重量は、茶枝豆(早生ダダチャ)の約1.8倍、濃姫の約1.4倍と大きく、丹波黒枝豆の約0.6倍であった(図1)。ゆでた後のエダマメの主な糖組成は、ショ糖と麦芽糖であった。全糖含量は、濃姫よりもやや高く、丹波黒枝豆や早

生ダダチャよりもやや低かった(図2)。

(2) 晩生茶枝豆No12の品質特性

莢色は、濃姫や丹波黒枝豆よりも黄化程度は低く、早生ダダチャと同程度であった。子実色は、ゆでると種皮が褐色に着色し、着色程度は早生ダダチャと同程度であった。子実重量は、早生ダダチャの約1.3倍大きく、濃姫と同程度で、丹波黒枝豆の約0.5倍であった(図1)。ゆでた後のエダマメの主な糖組成は、ショ糖と麦芽糖であった。全糖含量は、濃姫や早生ダダチャよりもやや高く、丹波黒枝豆と同程度であった(図2)。

普及上の注意事項

収穫期が9月中下旬で丹波黒枝豆より半月程度早く、茶枝豆より1か月程度遅いことから、丹波黒枝豆または茶枝豆の出荷と組み合わせることで収穫期間の拡大と労働力の分散を図ることができる。2系統について、近日中に品種登録を予定している。

関西地方では茶枝豆を食する習慣は少ないため、「晩生茶枝豆No12」は香りと味に特色のある新規エダマメとして販売することで、直売所等の特産物として期待できる。

廣田智子(部長(加工))

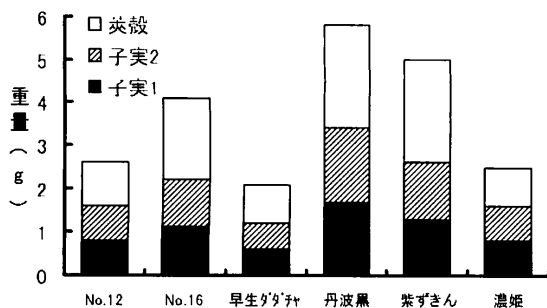


図1 エダマメの2粒莢および子実の重量

No.12: 晩生茶枝豆No12
 No.16: 早生黒枝豆No16
 早生ダダチャ: 育成系統の母親
 丹波黒: 育成系統の父親
 紫ずきん: 黒大豆エダマメ(市販)
 濃姫: 早生の黒大豆エダマメ

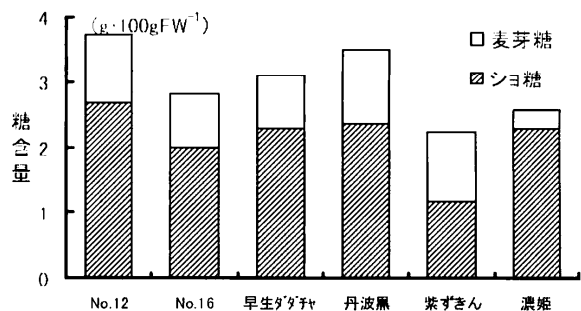


図2 エダマメの糖含量(ブランチング後)