

4 エダマメ新品種「黒っこ姫」「茶っころ姫」の収穫適期

ねらいと成果

丹波黒エダマメや茶エダマメのおいしさを備え、さらに、既存のエダマメ品種が生産・出荷できない時期である9月中下旬に収穫できる兵庫オリジナルのエダマメ新品種「黒っこ姫」と「茶っころ姫」を北部農業技術センター農業部で育成し、品種登録した。おいしいエダマメを食卓に届けるには適期に収穫する必要がある。そこで収穫時期別に品質特性を調査し、収穫適期を明らかにした。

「黒っこ姫」は莢の厚さが約9.5 mmに達し、莢色の黄化が進みすぎない時期が食感・甘味評価が高く収穫に適していた。「茶っころ姫」は莢の厚さが約9 mmに達し、莢色の黄化が進みすぎない時期が香り評価が高く収穫に適していた。

内容

(1) 「黒っこ姫」の収穫適期

「黒っこ姫」は丹波黒の性質を強く受け継いでおり、早生黒エダマメよりも大粒で食味評価が高い。莢の厚さは収穫時期が遅くなるにつれて増加した。莢の色調は9/27収穫まで黄化度は低く、10/4収穫では黄化が進んだ。官能評価について色調は9/21収穫の方が9/27収穫よりも高く評価された。甘味は9/21収穫よりも9/27収穫の方が強いと評価された。「黒っこ姫」は莢の厚さが約9.5 mmに達し、莢色の黄化が進みすぎない時期が食感・甘味評価が高く収穫に適していた。

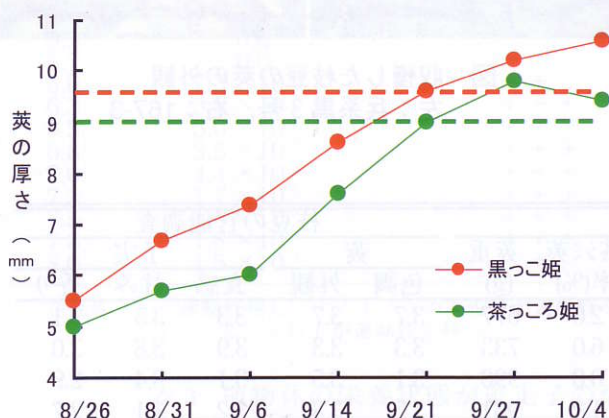


図1 収穫時期別の莢の厚さ
赤点線は「黒っこ姫」の収穫始めの目安、
緑点線は「茶っころ姫」の収穫始めの目安を示す

(2) 「茶っころ姫」の収穫適期

「茶っころ姫」は大粒で晩生の茶エダマメであり独特の風味、香りを持っている。莢の厚さは収穫時期が遅くなるにつれて増加した。莢の色調は9/27収穫まで黄化度は低く、10/4収穫では黄化が進んだ。官能評価について色調、食感及び甘味評価は収穫時期による差はあまりみられなかった。香りは9/21収穫の方が9/27収穫よりも強いと評価された。「茶っころ姫」は莢の厚さが約9 mmに達し、莢色の黄化が進みすぎない時期が香り評価が高く収穫に適していた。

普及上の注意事項

「黒っこ姫」「茶っころ姫」の今年度の栽培面積は両品種合わせて約15 haで年々増加している。香りや味に特色ある新規エダマメとして「黒っこ姫」「茶っころ姫」の名称で販売・PR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 (食品加工流通部)

(問い合わせ先 電話：079-674-1230)

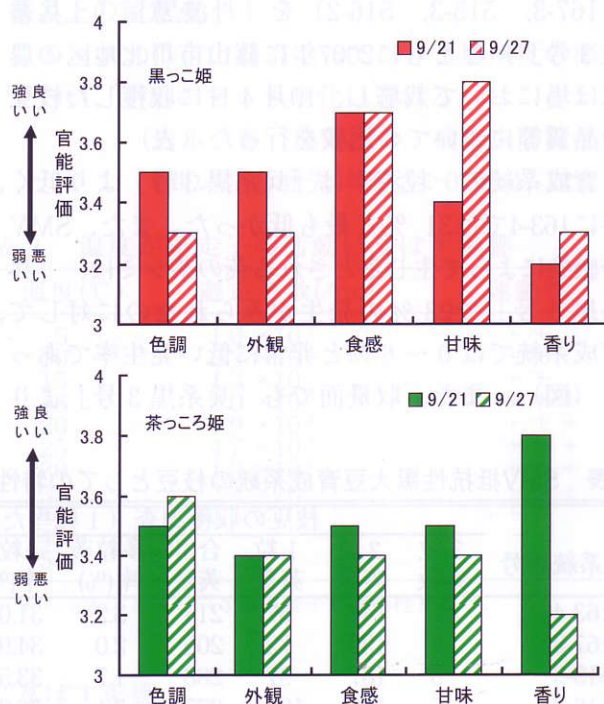


図2 収穫時期別の官能評価
9/21収穫と9/27収穫のサンプルを供試
色調・外観・食感：良い(5)～悪い(1)の5段階評価
甘味・香り：強い(5)～弱い(1)の5段階評価