

特産農産物のブランド化を支える技術開発

本県では但馬から淡路まで多様な気候風土の中、黒大豆やタマネギなど種々の地域特産農産物が栽培されている。その中には、認知度が高く、強いブランド力を持っているものの、それをさらに高めるために、優位性を強調することができる品目がある。また、これから県の新たなブランド品目として、育

てていく上で支援が必要な品目もある。今回の特集では4つの品目について品質面を中心としたブランド力の強化を支援する技術について紹介する。

永井 耕介（北部 農業・加工流通部）
（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

「丹波黒」の美味しさのひみつを解明

黒大豆「丹波黒」は兵庫県を代表する特産物であり、兵庫丹波黒としてブランド力強化が図られている。「丹波黒」の特長は、粒が大きく、煮豆にした時の膨張率が大きく、食感は軟らかく、甘み成分であるショ糖含量が高いことであった。煮豆を対象にした食味アンケートでは、60%以上の人から「見た目」「食感」「味・香り」が最も良いと支持された。

内 容

「丹波黒」（兵庫県産）、比較品種・銘柄として「光黒」（北海道産）、「とよまさり」（北海道産）、「フクユタカ」（愛知県産）、小粒黒（中国産）を用いて、子実特性及び煮豆の食味アンケートについて比較した。

「丹波黒」の百粒重は83.7gで、比較した品種の中で最大であった（表）。煮豆にした時の膨張率（煮熟重量増加比）も2.43倍で最大であった。「丹波黒」の破断エネルギー（値が小さいほど、煮豆にしたときの食感が軟らかい）は27,200J/m³で、今回の品種の中で最小であった。成分特性のうち、甘み成

分であるショ糖含量は42.6mg/粒で、比較した4品種中で最高であった。

煮豆の食味アンケート（兵庫県丹波黒振興協議会が1,099人に対して実施）において、「見た目」「食感」「味・香り」「総合」のいずれの項目においても60%以上が「丹波黒」を最も良いと支持した（図）。

今後の方針

兵庫県丹波黒振興協議会と連携を図りながら、「丹波黒」の品質的特長をPR・情報発信していく。

廣田 智子（北部 農業・加工流通部）
（問い合わせ先 電話：079 - 674 - 1230）

表 大豆の子実特性

	百粒重 (g)	煮熟重量 増加比 (倍)	破断 エネルギー (J/m ³)	ショ糖 含量 (mg/粒)
丹波黒	83.7	2.43	27200	42.6
光黒	45.9	2.39	31800	31.9
とよまさり	33.7	2.33	30000	17.9
フクユタカ	33.1	2.26	43700	13.4

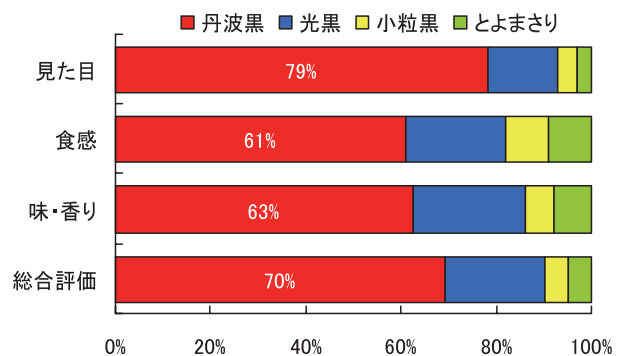


図 煮豆の食味アンケート結果
(消費者・実需者1,099人に対して実施)