

## 兵庫県産エダマメの高品質流通技術

兵庫県産エダマメの流通形態に応じた高品質流通技術の開発に取り組んだ。通常の流通では品質保持期間の延長には低温保存が効果的で、常温流通の場合は予冷と鮮度保持包装の組み合わせが有効であった。長期流通では冷凍加工が活用でき、急速解凍する場合の適切なブランチング時間は5分間であった。

### 内容

兵庫県産エダマメには「丹波黒」、県オリジナル品種の「さとっこ姫」「黒っこ姫」「茶っころ姫」がある。県内のエダマメ栽培面積は増加傾向にあり、首都圏等への販路拡大や周年供給のための技術的支援が必要とされている。そこで、「さとっこ姫」を用いて流通形態に応じた高品質流通技術の開発に取り組んだ。

通常の流通での鮮度保持技術別の品質保持効果を表に示した。品質保持期間の延長には低温保存（5℃）が効果的で、保存5日後まで品質が保持された。常温流通での品質保持期間は1日間であるが、予冷（収穫後5℃で8時間保存）とエダマメ用鮮度保持フィルム包装（袋内のガス濃度を低酸素、高二酸化炭素に保持）の組み合わせにより、5日間まで延長できた。

長期流通では冷凍加工が活用でき、色調と硬さの制御が加工上のポイントとなる。冷凍前処理と

表 鮮度保持技術別の品質保持効果

温度管理	予冷	鮮度保持包装	品質保持日数	
			枝付	莢豆
常温(20℃)	—	—	1日	1日
	—	+包装	3日	3日
	+予冷	—	—	1日
	+予冷	+包装	—	5日
低温(5℃)	—	—	5日	5日
	—	+包装	5-10日	5-10日

品質保持日数は外観品質や食味から判断した

してのブランチング（沸騰水中で加熱処理）は莢の変色防止に効果的であった。冷凍・解凍条件により好ましい硬さ（破断荷重3N~5Nの範囲）となる処理時間は異なり（図）、急速解凍時（凍った莢豆を沸騰水中で2分間加熱）の適切な処理時間は5分間であった。ブランチング時の溶液を3%食塩水に置き換えることで、処理時間が短くなる傾向がみられた（データ省略）。

「丹波黒」「黒っこ姫」「茶っころ姫」でも同様の結果が得られており（データ省略）、本技術は適応可能である。

### 今後の方針

産地の規模や流通形態に応じた高品質流通技術の組み合わせが有効となる。県内のエダマメ産地に対し、技術の導入支援に取り組む。

廣田 智子（北部 農業・加工流通部）

（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

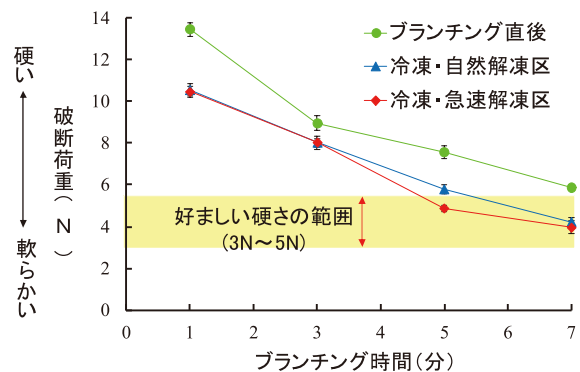


図 冷凍・解凍条件別の子実の硬さ(破断荷重)

自然解凍は凍った莢豆を5℃で16時間保存  
急速解凍は凍った莢豆を沸騰水中で2分加熱処理