

丹波黒大豆「兵系黒3号」の品質特性

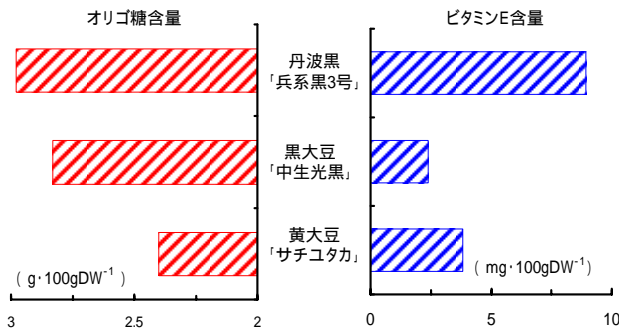
【丹波黒大豆「兵系黒3号」とは】

丹波黒大豆は、兵庫県農事試験場が丹波地方で栽培されていた黒大豆の在来種を取り寄せ、品種特性の比較試験を経て1941年に命名された品種名です。1987年には、大粒、高品質で粒揃いの良いものを選抜した系統「兵系黒3号」が育成されました。

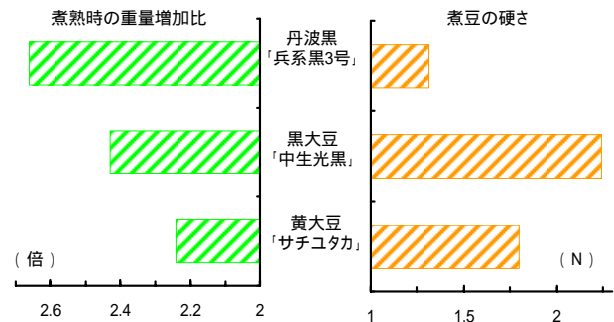
丹波黒大豆「兵系黒3号」にはオリゴ糖やビタミンEが多く含まれています。煮熟後の重量増加比が大きく、物性は軟らかく、煮豆加工に適しています。



丹波黒大豆「兵系黒3号」



丹波黒大豆「兵系黒3号」の機能性成分



丹波黒大豆「兵系黒3号」の煮熟特性

品質特性

- 丹波黒大豆「兵系黒3号」は、食味の甘みに関係するショ糖や、機能性成分のオリゴ糖、ビタミンEが多く含まれる。
- 一般成分(乾物換算値)は、タンパク質37.1%、炭水化物34.4%、脂質22.8%、灰分5.7%である。

煮豆加工適性

- 丹波黒大豆「兵系黒3号」は、浸漬・煮熟による重量増加比が大きい。
- 百粒重が約80gあり、煮豆加工した際は他の大豆と比べてさらにその大きさが際立つ。
- 煮豆の物性が軟らかく、粒が大きいので食べ応えのある食感を有する。

【技術の活用】近年、丹波黒大豆の持つ機能性の高さが注目され、加工需要が増えています。本県では、丹波黒大豆の煮豆利用の他にきな粉、納豆、ゆば、豆腐、味噌、煎り豆等の加工品や粒の大きさや高級感を生かした新しい加工品の開発・普及に取り組んでいきます。



丹波黒大豆を使用した様々な加工品