

4 丹波黒エダマメの品質特性

ねらいと成果

丹波黒大豆は、近年ではエダマメとしての需要が増加している。エダマメの輸入品や早生品種との差別化が求められる中、その特性を把握することは重要である。そこで丹波黒エダマメの品質特性を調査した。

丹波黒エダマメは子実重量が早生エダマメの約2倍あり、食べごたえのある軟らかい食感を有している。食味の甘みに関する糖組成はショ糖が多いほか、他のエダマメと比べてゆでると麦芽糖が多く生成された。麦芽糖の多さが丹波黒エダマメ特有の風味に影響を与えている。消費者は、丹波黒エダマメに対して粒の大きさ、食感の軟らかさ、旨味の強さを重視しており、高級感のイメージを抱いていた。

内容

(1) 莢及び子実の大きさ、色調

丹波黒エダマメは、早生エダマメ（富貴、濃姫）と比べて1株当たりの地上部重、莢重、莢数ともにまさり、莢の厚みは約1.5倍、子実重量は約2.3倍あった（図1）。

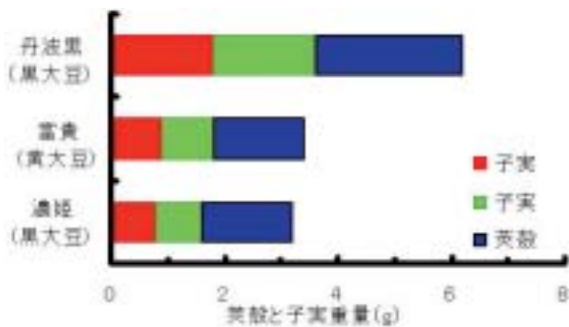


図1 2粒莢における莢と子実の重量

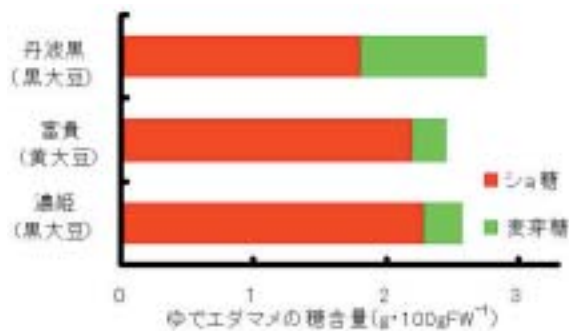


図2 ゆでエダマメの糖含量

丹波黒エダマメの莢色は、早生エダマメと比べてやや黄化し、子実色は収穫時期が遅くなるにつれて赤紫色（ゆでると黒紫色）に着色した。

(2) エダマメの糖組成

エダマメの糖組成は、主にショ糖が含まれる（図2）。丹波黒エダマメの場合も同様にショ糖が多いが、ゆでた後の子実中には麦芽糖が多く生成される。麦芽糖は晩生のエダマメで多く生成される傾向にあるが、その中でも丹波黒エダマメは多く、特有の風味に影響を与えている。

(3) 消費者のイメージ調査

県内在住の消費者に対して丹波黒エダマメに対するイメージについてアンケート調査を行った（図3）。消費者は丹波黒エダマメに対して、粒の大きさ、食感の軟らかさ、旨味の強さを重視しており、また高級感のイメージを抱いていた。

今後の方針

消費者に対して、丹波黒エダマメの品質特性、保存方法（ひょうごの農林水産技術No.123）、冷凍保存方法（ひょうごの農林水産技術No.117）などを丹波黒の付加価値を高める情報提供に利用していく。

廣田 智子（食品加工流通部）
（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

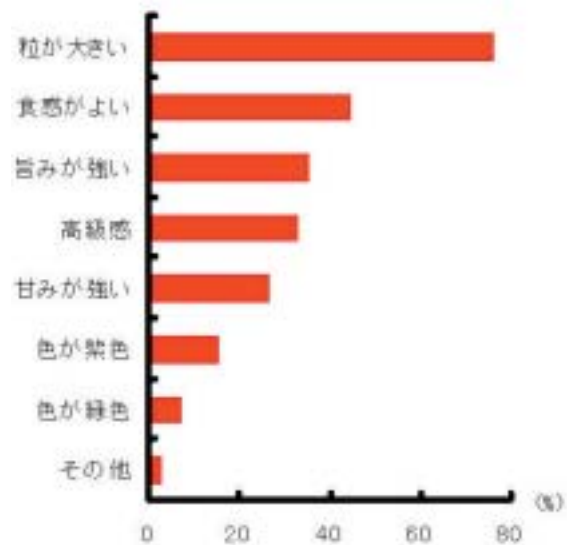


図3 丹波黒エダマメのイメージ調査
県内在住消費者204名に対してアンケート（複数回答）