

令和7年度 豆類研究成果発表会の御案内

(公財)日本豆類協会

昨年度、初めての試みとして成果報告会を開催したところ、継続的な開催を望む声を多くいただきました。

また、昨年度参加いただいた皆さんからは、発表で終わりにするのではなくその後の展開が期待できるよう他の研究者・技術者とのマッチングにつなげることを目指すべき等の意見もあったことから、今年度はすべての発表が終了した後、引き続いての交流の時間を設けることとしました。

豆類の実需者・関係者の皆さん、豆類に関心をお持ちの研究者・学生の皆さんのご参加をお待ちしております。

1. 開催日時	令和7年10月16日(木) 13時30分～17時
2. 開催場所	新橋ビジネスフォーラム (東京都港区新橋1-18-21 第一日比谷ビル8階) オンライン配信有り
3. 次第	(1) 開会 13時30分 (2) 主催者挨拶 (3) 発表(発表タイトルは仮題) 「工業技術を活用した豆の生産現場における省力化事例」 (13:40-14:05) 菅原崇氏 公益財団法人とかち財団研究副主幹 「赤小豆種皮に含まれ餡の紫色を担う色素の化学」(14:05-14:30) 吉田久美氏 愛知淑徳大学教授・愛知工業大学客員教授 「紫色色調を呈する小豆餡の製法および市販品との比較評価」 (14:30-14:55) 川原美香氏 公益財団法人とかち財団研究課長 「社会的敗北ストレス下における高あずきポリフェノール粉末摂取が腸内代謝と社会性行動に及ぼす影響」(15:10-15:35) 山本達朗氏 名寄市立大学教授 「若者にとって和菓子とは」(15:35-16:00) 滝口沙也加氏 公立大学法人宮城大学准教授 「まとめ 交流の時間に向けて」(16:00-16:10) 加藤淳氏 ホクレン農業協同組合連合会特任技監 (4) 参加者間の交流の時間 17時終了
4. 定員	会場参加40名、オンライン配信100名、先着順
5. 主催	(公財)日本豆類協会
6. 参加費用	無料
7. 参加申込み	協会ホームページよりお申し込みください。締切は10月10日(金)ですが、定員を超えた申込みがあった場合は期限前でも締め切ります。 https://www.mame.or.jp/
8. お問い合わせ先	(公財)日本豆類協会企画調査部 山本 電話：03-6268-8627 E-mail：s-yamamoto@mame.or.jp

「工業技術を活用した豆の生産現場における省力化事例」

昨今の労働力不足問題は、その影響は小豆の産地での検査工程や調製現場にも影を落としている。技術革新は日進月歩で、社会実装可能な技術で問題解決することが喫緊の課題である。本報告では機械学習や画像処理といった技術を活用した省力化事例について紹介する。

「赤小豆種皮に含まれ餡の紫色を担う色素の化学」

赤小豆の種皮色素は、長くアントシアニンであると誤解されてきた。しかし、アントシアニンはほとんど含まれず、きわめて疎水的な紫色色素（カテキノピラノシアニジン類）が存在し、これが餡の紫色を担うことを明らかにした。この色素の性質や品種による違いについて報告する。

「紫色色調を呈する小豆餡の製法および市販品との比較評価」

日本で栽培されている多くの小豆には紫色色素が含まれており、それらの原料を丁寧に炊き上げることでより藤色と呼ばれる紫色色調を呈する餡が生産されることがある。本報告では紫色色調の小豆餡の効率的な製法を解説するとともに市販品との比較評価について紹介する。

「社会的敗北ストレス下における高あずきポリフェノール粉末摂取が腸内代謝と社会性行動に及ぼす影響」

新煮熟法により得られた高あずきポリフェノール含有食摂取は、ストレス下で大腸内の酪酸生成増加および社会性行動の低下が確認されたが、非ストレス下では酪酸生成低下および社会性行動の上昇が観察された。これらの結果から、摂取量や摂取時の環境を検討することが重要である。

「若者にとって和菓子とは」

若者は和菓子を栄養や健康面から評価しているものの、ポジティブな心情を抱く食シーンの状況下では評価・認識していない様子が明らかになった。今後は、楽しさや幸福感のもとで喫食される和菓子の食シーンの創造と伝達が求められてくると言える。