

# 令和2年度豆類振興事業助成金(試験研究)の成果概要の要約

⑧課題:加工適性に優れる小豆品種開発のための評価指標作成および選抜強化(元~3年度)

代表者:(地独)北海道立総合研究機構十勝農業試験場研究部 研究主任 萩原誠司

## 目的

道東向け普通小豆および道南向け大納言小豆系統の加工適性試験および食味評価試験を行うことにより、機器分析による食味の客観的評価指標を作成し、今後の機器分析による系統の食味選抜手法の開発を可能ならしめる。

加えて、道南地域の気象条件に適した多収で耐倒伏性・耐病性に優れる大納言系統の主産地適応性検定試験を道南農試において実施する。

## 成果

### ①中後期世代の加工適性による選抜(十勝農試)

・F6世代以降系統について、加工適性(煮熟特性、生あん色、あん粒子径)を調査し、優れた系統の選抜を進めた。

### ②後期世代系統の食味評価((株)虎屋)

・F7世代以降系統について小倉館の食味評価を実施し、供試17系統中15系統で比較品種並以上の食味評価であった。

### ③機器分析による食味評価指標の作成((株)虎屋)

・昨年度およびと本年度に風味が弱いと評価した計3系統について、風味の弱さと相関がある電子嗅覚システム上の共通ピークの指標を見出した。

### ④大納言小豆の主産地適応性検定試験(道南農試)

・風味が強いと評価された有望2系統を「十育183号」「十育184号」として選抜した。

## 小豆の風味と電子嗅覚システム上のピーク

試料	2018年産			2019年産	
	十系1321号	十系1327号	十系1333号	十系1321号	十系1352号
豆の風味	2.2	2.3	3.6	2.3	3.6
保持指標(MXT-5)	330.78	-	-	-	-
	-	-	352.20	351.28	352.67
	385.73	-	-	-	380.70
	396.54	394.45	-	394.45	394.81
	-	437.97	-	437.53	438.10
	528.26	527.00	-	526.34	-
	-	-	-	-	791.75
	857.73	-	-	857.82	-
	-	929.42	-	-	-
保持指標(MXT-WAX)	628.91	-	-	-	625.08
	-	793.35	-	793.57	-
	929.85	929.59	-	929.92	928.19
	-	1003.80	1006.03	1002.74	-
	-	-	-	-	1036.65