

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

①課題: 上川地域に適した洋風料理向け赤いんげんまめ「きたロツソ」の栽培法開発と加工適性評価(2~4年度)

代表者:(地独)北海道立総合研究機構 上川農業試験場 研究主任 齋藤優介

目的

北海道上川地域において収量性と収穫時期を両立できる栽培法を開発する。また、海外産レッドキドニーなどとの加工適性や食味の違いを用途別に明らかにする。

成果

①「きたロツソ」の収量性と品質を両立できる栽培法の開発

・「きたロツソ」と「福良金時」の成熟期に差は見られなかった。また、追肥による増収効果は判然としなかった。

②上川地域における「きたロツソ」栽培法の実証

・「大正金時」と比較して「きたロツソ」は、生育速度や倒伏程度には大きな違いはなかった。また、「きたロツソ」は収穫時期の違いによって、外観品質に大きな差は見られなかった。

③「きたロツソ」の加工適性および食味評価

・煮崩れ率および皮切れ率は早期収穫でやや低い傾向にあり、煮豆の種皮硬さおよび煮豆硬さは完熟期収穫でやや低い傾向が認められた。

・実需者による加工適性評価は、調理後の外観(色・形状)に優れ、洋風煮込み料理としての評価は良好だったが、浸漬時の皮切れが多いと指摘があった。煮豆の官能評価では、皮残りを感ずるとの指摘があった。

収穫時期の異なるいんげんまめの煮熟特性等の比較

	収穫期	百粒重 (g)	原粒RS* (DM%)	煮熟増加比 (乾物比)	煮豆水分 (%)	煮崩れ率 (%)	皮切れ率 (%)	種皮硬さ (gf)	煮豆硬さ (gf)
きたロツソ	早期	41.8	22.8	2.37	60.5	1.7	14.4	409.5	342.4
きたロツソ	成熟期	40.6	24.1	2.45	60.4	2.4	22.4	414.9	333.1
きたロツソ	完熟期	42.4	24.8	2.37	60.3	3.4	20.1	392.1	324.6
福良金時	早期	66.6	28.3	2.45	60.4	6.6	15.1	370.3	332.5
福良金時	成熟期	71.7	23.9	2.43	59.5	8.6	16.8	360.2	330.7
福良金時	完熟期	74.2	25.0	2.47	59.2	7.4	16.9	349.7	300.1
大正金時	成熟期	60.9	24.9	2.20	57.7	1.2	13.2	385.2	372.5

* 原粒RS: 原粒中のレジスタントスターチ含量(乾物%)