

令和5年度豆類振興事業（調査研究助成費）の成果概要

④課題： 秋田県在来「てんこ小豆」の新規栽培方法と加工品開発に関する研究

代表者： 秋田県立大学 生物資源科学部 教授 櫻井健二

目的

「あきた伝統野菜」の一つである「てんこ小豆」（黒ささげ）の収穫作業はすべて手作業で行っている。また、加工は赤飯に限られている。このため、播種期や収穫期を変えて一斉収穫等による収量への影響や新たな加工方法の開発を目指す。

成果

①栽培試験

- ・図1のとおり、①慣行区（1週間ごとに収穫）と比べて、②収穫間隔を2週間又は4週間ごと、③慣行区と同時播種して一斉収穫、④慣行区と同じ作期を確保して一斉収穫、⑤追肥処理をしたそれぞれの区において、豆重量は慣行区よりも高い値を示した。
- ・慣行区と比較して、2～4週間隔の収穫でも十分な収穫量が確保できた。

②豆の熟成加工試験

- ・熟成をすることで、見た目の色が薄くなり、甘味およびうま味が下がり、渋味が上がった。熟成することで、豆の見た目や赤飯の色が悪くなった。渋味は赤飯だけではなく、豆でも有意差はないが熟成することで上がっていることから、熟成の温度や時間を再検討し、渋味の低減を図ることが求められる。

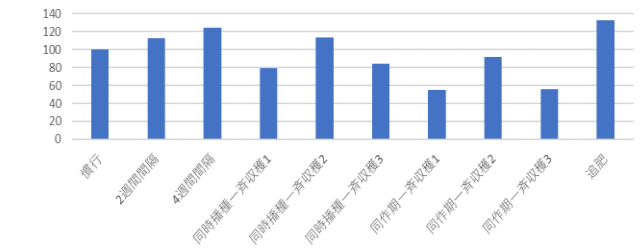
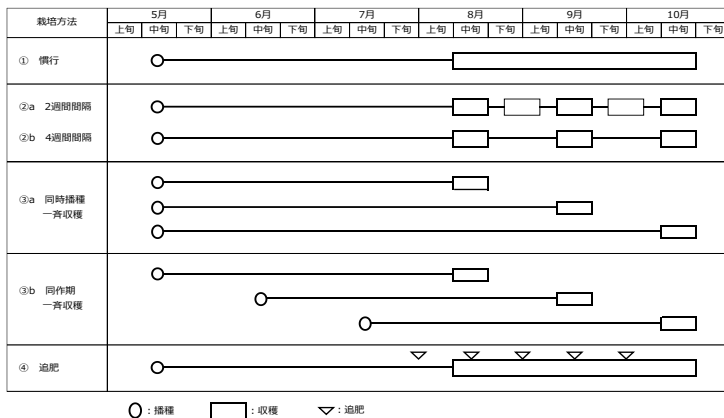


図2 各処理区における補正豆重量 慣行区を100として算出

図1 栽培暦

	評価項目								総合 好ましさ 美味しさ	
	見た目	外観 色	艶	風味 香り	甘味	食感 うま味	コク	渋味		
熟成なし	6	12	9	8	10	6	3	2	9	8
熟成あり	6	0	3	4	2	6	9	10	3	4
検定	-	***	-	-	*	-	-	*	-	-

表1 熟成の有無による赤飯の二者択一による官能評価