

令和6年度豆類振興事業（試験研究助成費）の成果概要

⑧ 課 題：小豆における食味評価法確立と加工適性に優れる高温適応性系統の選抜強化（4～6年度）

代表者：（地独）北海道立総合研究機構十勝農業試験場

主査（小豆菜豆） 堀内優貴

目 的

小豆の食味評価法を確立し、新たな食味評価法による中後期世代からの検定・選抜に活用するとともに、簡易製餡による加工適性評価を実施し、良品質品種育成の資とする。また、温暖な道南地域における現地選抜試験を実施し、高温条件下で高い生産性を発揮する系統を選抜する。

成 果

①風味の数値化による食味評価法の確立

- ・ Benzaldehydeが「豆の風味」と最も相関が高いことを示したが、精度に問題があった。これは、風味の質が数種類あることが原因と考えられた。
- ・ そこで、風味を特徴付ける用語として「紅茶様」、「青草様」、「豆臭い」、「澱粉様」、「土臭い」、「甘い」の6つを定義した。（図）

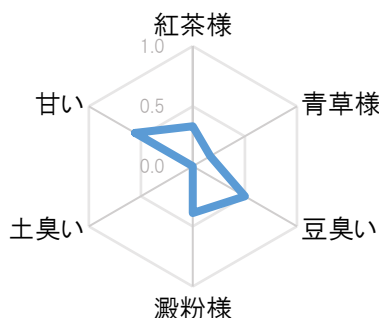
②高温条件に適応する有望系統の現地選抜試験

- ・ 中後期世代計20系統（十系5系統、F6世代15系統）を道南農試圃場に供試して開花期、成熟期、主茎長等を調査した。大納言系統のうち「十系1466号」は、多収で百粒重も「とよみ大納言」並であったものの、茎疫病感受性のため評価は劣った。

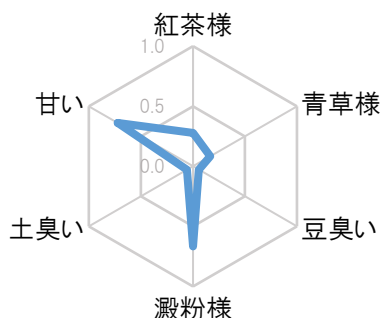
③簡易製餡による加工適性評価

- ・ R6年産生産物（F6世代以降のべ101系統、比較品種のべ41点）を供試し、簡易製餡試験を実施した。有望系統（十育系統）の生あん色および平均あん粒子径等の加工適性は既存品種と同等であることが確認された。

エリモショウスズ



とよみ大納言



ほまれ大納言

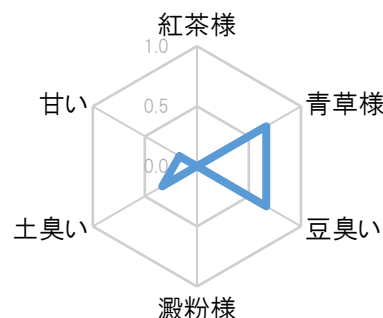


図 小豆品種の風味分類.