令和７年度豆類振興事業（調査研究助成費）の成果概要

⑤　課　題：　そら豆の風味を活かした発酵あんこの開発
代表者：　藤井　康年（秋田県総合食品研究センター）

目　的

乾燥そら豆の新たな加工方法の開発を目的として、そら豆の適切な前処理条件と、米麹を用いた糖化の条件を検討する。

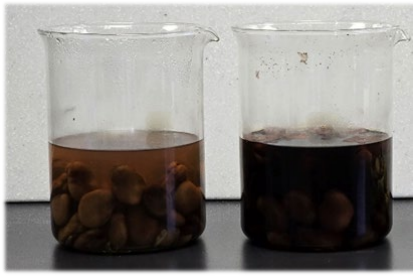
成　果

①120℃以上の加熱で乾燥そら豆特有のえぐみが減少

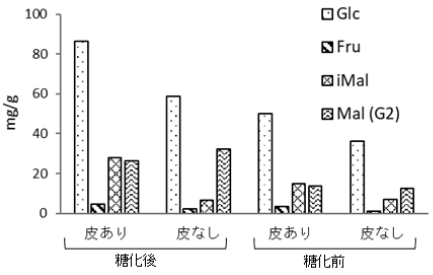
・乾燥そら豆は通常、加熱するとフィチン酸金属キレート由来のえぐみが増大してしまい、一般的な調理で取り除くことは難しい。
・先行研究などから、加圧して120℃以上の温度で加熱すると、フィチン酸の熱分解が促進され、えぐみの減少につながることが分かった。この方法に加えて、豆類の組織の軟化のために一般的に用いられる重曹を使用すると、渋みを持つポリフェノール類も同時に減少し、えぐみの大半が消失した。

②米麹のはたらきを利用した発酵あんこの開発に成功

・13種類の麹菌でそれぞれ米麹を調製し、そら豆と混合して糖化を実施した。試食を行い、最も雑味が少なかった試料の糖を分析したところ、麹菌のはたらきによって糖類が生成し、甘味を呈するようになったことが分かった。特に、皮ごとそら豆を使用した試料の糖の増加が顕著で、甘味の増強を確認した。
・遊離アミノ酸の分析を実施した結果、アルギニンが顕著に減少しており、アルギニン由来の苦みの低減に繋がるものと考えられた。



加熱後のそら豆　左：水道水　右：0.3%重曹液

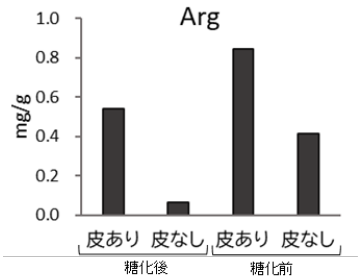


糖化前後の主要な糖組成の比較





調製した発酵あんこ　左：皮あり　右：皮なし



糖化前後の
アルギニン量の比較