

令和元年度豆類振興事業調査研究(雑豆需要促進研究)の成果概要の要約

②課題:広島県産小豆を用いた新たな「ひろしま地産地消菓子」開発に関する調査研究

代表者:広島県立総合技術研究所食品工業技術センター 主任研究員 今井佳積

目的

広島県産小豆の栄養学的特徴や菓子(主に餡)適性を把握し、県内菓子企業への積極的な活用推進に役立てる。

成果

①県内産小豆の栄養成分及び物性の分析

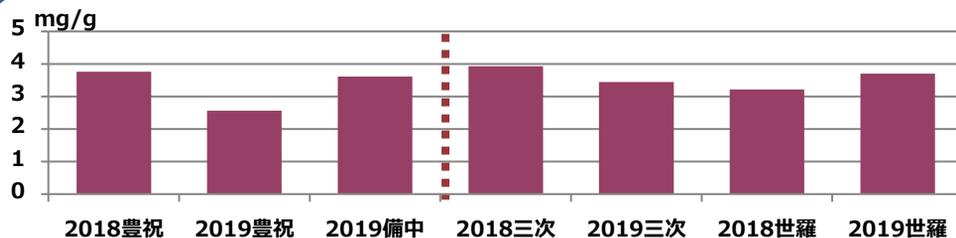
・県産小豆は、選別精度が低く、吸水率のばらつきや低下がみられた。栄養成分は、ほぼ県外産小豆と同程度であった。なお、ポリフェノールは乾燥子実ではいずれも小豆の一般的な含有量(300~600mg/100g)とほぼ同様であった。

②菓子への材料適性に関する分析

・官能評価により県外産餡と比較した結果、粒餡の色彩についての評価は高い傾向にあった。

③他県小豆栽培の現地調査と菓子への加工適性や機能性研究の状況把握

・出雲地域で生産された大納言小豆については、「出雲大納言」の名称で地域商品としての使用が始まっていることや、京都では丹波産大納言小豆の品質に対して絶大な信頼が寄せられていること等を把握した。



2018、2019年産小豆のポリフェノール含有量

広島県産小豆の粒餡の食味評価結果

		皮の							総合評価
		光沢	色沢	香り	舌触り	味	柔らかさ	風味	
	備中大納言	3	3	3	3	3	3	3	3
三次産	職員評価(11名平均)	4.09	4.18	1.91	3.18	3.18	2.27	3.00	3.45
	B社評価	3	3	2	3	2	2	2	2
世羅産	職員評価(11名平均)	3.64	3.91	2.73	2.73	3.00	2.45	2.73	2.64
	B社評価	3	3	3	3	3	2	2	2.5

注:「備中大納言」粒餡を基準「3」として県産小豆の粒餡を評価。

5:良い・好ましい, 4:やや良い・やや好ましい, 3:同程度・差がない, 2:やや悪い・やや好ましくない, 1:悪い・好ましくない