

# 令和8年度豆類研究成果発表会 開催要領

令和8年7月

(公財) 日本豆類協会

当協会が実施する豆類振興事業（助成事業）による研究成果については、令和6年度から2年続けて成果発表会を開催したところ、継続的な開催を望む声を多くいただきました。7年度に行ったアンケート結果では、雑豆に関する学術的な話題を学ぶ機会への希望、関係者が集い情報交換を行う場の提供への要望等が寄せられました。

このため、8年度においては従来の成果発表に加え、交流の時間の持ち方を工夫し、発表課題に関連する試食品の評価と簡素な飲食の提供による交流会（会費制）を行います。

開催を契機として、成果の活用とともに、豆類に関心を持つ研究者や実需者間の交流が促進されることを期待します。

## 1 開催時期

令和8年10月23日（金）13時30分～17時15分

## 2 開催場所

航空会館ビジネスフォーラム5階 501・502会議室

（〒105-0004 東京都港区新橋1丁目18-1）

第1部（発表の部）は、オンライン配信あり

## 3 次第

開会 13時30分

主催者挨拶

第1部 発表の部

① 杉山 寿美 県立広島大学地域創生学部 教授（13:40 - 14:05）

「練り餡の性状に対する砂糖量、水分量の影響

－フルーツ大福の練り餡の嗜好性確保にむけて－」

② 野村 知未 神奈川工科大学健康医療科学部 准教授（14:05 - 14:30）

「餡のおいしさを構成する要素とは？

－和菓子の地域特性からみた餡の特性－」

③ 本田 千尋 静岡県立大学食品栄養科学部 助教（14:30 - 14:55）

「廃棄小豆種皮を活用した機能性オリゴ糖調製条件の検討」

（休憩）

④ 後藤 孔郎 大分大学グローバル感染症研究センター 教授 (15:10 - 15:35)

「小豆がもたらす健康寿命延伸に向けたエビデンス」

⑤ 江木 伸子 愛国学園短期大学 特任教授 (15:35 - 16:00)

「えんどう・いんげんまめのタンパク質乳化特性を利用した新規加工食品の調製」

○ まとめ 加藤 淳 ホクレン農産部特任技監 (16:00 - 16:10)

第2部 交流の部 (16:15 - 17:15)

※⑤の課題に関連する試食を含みます。

#### 4 定員

会場参加 50名、オンライン参加 100名。

定員を超えて申込があった場合は先着順とします。

#### 5 主催

(公財) 日本豆類協会

#### 6 参加費用

第1部 発表の部 (13:30 - 16:10) 無料

第2部 交流の部 (16:15 - 17:15) 500円

#### 7 参加申込み

協会ホームページにお申し込みフォームを開設していますので、そちらからお申し込みください。締切りは10月16日(金)17時です。ただし、定員を超えて申込みがあった場合は期限前でも締め切ります。

#### 8 お問い合わせ先

企画調査部 山本

電話： 03-6268-8627 E-mail：[s-yamamoto@mame.or.jp](mailto:s-yamamoto@mame.or.jp)

## (要旨)

① 杉山 寿美 県立広島大学地域創生学部 教授 (13:40 – 14:05)

### 練り餡の性状に対する砂糖量、水分量の影響－フルーツ大福の練り餡の嗜好性確保に向けて－

フルーツ大福は和菓子店の定番商品である。しかし、果物から浸出する水分によって、練り餡の粘りは弱く、水っぽくなり、果物と一緒に食べた時の口中存在時間が短く、好ましくないと評価される。本発表では、練り餡のテクスチャー特性と、餡粒子径、餡粒子間のペクチン量・澱粉量、レオロジー特性等との関係を示し、和菓子に用いられる練り餡のおいしさと調製方法に関する調理科学研究からの検討を皆様と共有したい。

② 野村 知未 神奈川工科大学健康医療科学部 准教授 (14:05 – 14:30)

### 餡のおいしさを構成する要素とは？－和菓子の地域特性からみた餡の特性－

日本国内では、同一の料理であっても地域によって調理法や仕上がりに差異が認められることがある。本研究では、入手しやすい和菓子を対象とし、地域および菓子の種類による特性の違いについて検討した。その結果、地域ごとに共通する特徴が認められる一方で、異なる傾向も確認された。以上のことから、和菓子においても地域ごとに独自の発展がみられる可能性が示唆され、地域性の観点から興味深い知見が得られた。

③ 本田 千尋 静岡県立大学食品栄養科学部 助教 (14:30 – 14:55)

### 廃棄小豆種皮を活用した機能性オリゴ糖調製条件の検討

製餡工程で廃棄される小豆種皮の有効利用を目的に、オートクレーブ抽出および酸加水分解による機能性オリゴ糖の調製条件を検討したところ、130℃・9時間抽出で多様なオリゴ糖が得られた。さらに130℃・3時間抽出液を0.05M塩酸、80℃で2時間処理することで、マンニトリオースを効率的に調製できた。マンニトリオースは機能性オリゴ糖として知られており、小豆種皮の付加価値化につながる成分として期待される。

④ 後藤 孔郎 大分大学グローバル感染症研究センター 教授 (15:10 – 15:35)

### 小豆がもたらす健康寿命延伸に向けたエビデンス

認知機能低下やサルコペニアといったいわゆる“フレイル（虚弱）”の予防が、健康寿命の延伸の妨げとなっており、社会的に大きな課題である。加齢モデル動物に小豆を摂取させると、腸管バリアの維持と血中LPS濃度の低下をもたらすことで、脳内炎症を抑制し認知機能を改善させた。また、小豆摂取は骨格筋内炎症の軽減を介して速筋線維の萎縮を阻止することも明らかになった。“フレイル”予防における小豆の重要性について述べたい。

⑤ 江木 伸子 愛国学園短期大学 特任教授 (15:35 – 16:00)

### えんどう・いんげんまめタンパク質乳化特性を利用した新規加工食品の調製

えんどう・いんげんまめの浸漬温度を検討し、各原料から調製した分離タンパク質を用いて、加熱およびバブイン処理が乳化に及ぼす影響を検討した。また全粒を浸漬、加熱、果汁処理して乳化物とし、小麦粉を用いてケーキに加工した。50℃浸漬では、いんげんまめはレクチンの一部が溶出し、酵素反応と乳化が進んだ。両試料とも煮熟豆の風味が向上し、乳化性は高く、酵素処理により乳化状態を調整でき、やわらかいケーキが得られた。