

安定した販路開拓に 仕事ができる有能社員



新たな設備投資なしに魅力的な新商品を開発する近道は、原料・素材の見直し、発掘。ダイズでも、主要品種以外に最近育成された機能性品種、在来種・地方品種など、いろんな品種がある。

その1

素材へのこだわりから
新商品のアイデアを提案する
企画マンとして

ダイズ

◎ゆめゆたか

粒大は中粒で、粒形は扁球。種皮色は黄白で、臍色は黄である。粒の光沢は弱。裂皮粒はスズユタカと同程度である。外観品質はスズユタカ並に良好である。子実の粗タンパク質および粗脂肪含有率はスズユタカ並の中である。青臭みの発生に関与するリポキシゲナーゼL2,L3酵素を欠くので、青臭みがほとんどない。このため、ダイズ固有の豆臭が好ましくない飲用豆乳、豆乳ゼリー、ヨーグルトなどの製品および人造肉などの植物性タンパク食品への利用が期待される品種である。

●特色ある在来種・地方品種の加工特性と加工用途

◎中生光黒

粒大は大粒で、粒形は扁球。種皮は黒色で、臍色も黒。粒の光沢が強い。子葉色は黄色。粗タンパク質含量が少なく炭水化物が多いことから煮豆として煮やすく、軟らかいので正月用の煮豆として好適である。

◎音更大袖振

粒大は中の小で、粒形は扁球。種皮色は緑で、臍色は暗褐色。子葉色は黄で、光沢は弱。裂皮粒の発生は少ない。粗タンパク質および粗脂肪含有率はそれぞれ低および中に分類される。大袖振銘柄の青豆は味の良い点が評価され、製菓原料および煮豆、豆腐、納豆などの差別化商品としての需要が多い。

◎白鶴の子

粒大は極大粒で、粒形は扁球。種皮色は黄白で、臍色は黄の白目極大粒で、いわゆる鶴の子銘柄ダイズである。極大粒であることから煮豆および製菓用として好適である。

◎南部黒平

粒大は極大で、粒形は楕円形の平たい黒豆。平たい部分の両側にしわ状の凹凸がある。しわ模様は雁がくわえた痕とされ、おめでたいものとして祝いの席などで珍重される。煮豆にした時に煮えやすく、ふっくらと軟らかく炊きあがり、砂糖を加えると軽くしめるのが特徴である。

◎岩手緑

粒大は中の大。種皮色は濃青緑で、臍色は褐。子葉色は緑。裂皮粒は少ない。きな粉の緑色は濃く、鮮やかである。きな粉やずんだに利用される。また、寄せ豆腐などにもよい。

◎ミヤギシロメ

粒大は大で、粒形は楕円体。種皮色は黄白で光沢は弱い。良質な白目種。粗タンパク質および粗脂肪含有率はともに中である。大粒ミヤギシロメ銘柄ダイズとして、煮豆や製菓用として評価が高い。

◎青畑

粒大は中で、粒形は球。種皮色は緑で、臍色は褐。子葉色は緑で、粒の光沢は強い。褐斑粒や裂皮粒が少ない。きな粉やずんだとして利用される。

◎秋試緑1号

秋田地方の在来種である。雪の下からの純系選抜品種。粒大は極大粒で、粒形は扁楕円体。種皮色は濃緑、子葉色は緑で臍色は黒の青豆である。粗タンパク質含有率は中、粗脂肪含有率は低である。豆乳の緑の色調が濃くて鮮やかであり、食味の良い豆腐ができる。ほかに、煮豆や納豆などの加工適性がある。

青臭みのない
新しいタイプの品種
(機能性品種)

根強い人気の在来種・地方品種

売れる地域食品づくりに、「食品加工総覧」は、く5つの

豆腐・豆腐加工品

表1 主要国産ダイズの豆腐加工適性評価
(大村, 1998)

品 種	タンパク質	脂質	糖質	味	テクスチャー	収率	つくりやすさ
エンレイ	高	低	中	—	○	○	—
フクユタカ	高	低	高	○	○	○	—
タマホマレ	低	中	高	○	×	×	×
スズユタカ	中	低	高	○	○	○	—
タチナガハ	中	中	高	○	—	—	—

注 味, テクスチャー, 収率, つくりやすさの評価は米国産ダイズ (IOM) との比較
○: 良い —: かわらない ×: 悪い

レイ (北陸, 関東), タマホマレ (中・四国, 近畿), タチナガハ (関東), スズユタカ (東北) など, これら5品種で国産ダイズ全生産量の約50%を占めている。

主要品種の豆腐加工適性を表1にまとめた。フクユタカ, エンレイは高タンパク質で, 豆腐収率が高く, 豆腐をつくりやすい品種である。特にフクユタカは食味評価も高く, 豆腐用原料として優れている。タチナガハ, スズユタカはタンパク質含量はそれほど高くないが, 食味(コ

ク・甘みを有する)の面で非常に優れた品種である。タマホマレは食味良好であるが, タンパク質含量が低いため, 絹ごし豆腐の硬さ不足およびつくりやすさに問題がある。しかし, タマホマレも製造条件を考慮すると美味しい豆腐が製造できる。

そのほか, 豆腐加工適性評価の高い品種として, トヨスズ, ミヤギシロメ, ミヤギオオジロ, ポンミノリ, アキシロメ, アキヨシ, ホウレイ, タチスズナリ, ライデンがある。比較的评价の低い品種としては, キタムスメ, シロセンナリ, タチユタカがある。

●最近育成されたダイズ品種

最近のダイズ品種は, 一般に高タンパク質, 大粒, 白目といった食品用として適性を有する高品質ダイズの品種選択が行なわれている。さらに, 国産ダイズの振興をはかるためには生産農家の作付け意欲を増す必要があり, 機械化適応品種, 多収性品種, 病害虫抵抗性品種などの育成が進められている。

最近育成された国産ダイズ品種の特性を表2に示す。むらゆたかは九州の基幹品種フクユタカが淡褐色であるため, 突然変異を誘導し白目にしたものである。タンパク質含量はフクユタカと同程度と高く, 豆腐は色が白く, 食味も良好である。トヨコマチはタンパク質含量はやや低い豆腐の食味(甘み, こく)評価が高い。オオツルは東山80号を母, エンレイを父として人工交配し, 選抜固定された品種であり, 10月中旬に成熟する早生品種である。百粒重35gとかなりの大粒の白目ダイズである。タンパク質含量は40%とエンレイと同程度であり, 豆腐加工適性に優れている。トモユタカは中粒で裂皮粒が少なく, タンパク質と脂肪含有率は中程度であるが, 豆腐加工適性は良好である。ニシムスメはタンパク質含量が高く, 豆腐に加工した場合に型崩れせず, 食味も良い。ツルムスメは子実が極大粒に属し, 種皮は黄白, 臍色は黄で外観品質が良い。タンパク質と脂肪含有率は中程度で, 豆腐加工適性は良い。カリユタカは粒が大きく白目で, 外見品質が良い。豆腐加工適性も高い。アヤヒカリは大粒良質のエンレイを母, ダイズモザイクウ

表2 近年育成された主な品種とその特性
(大村, 1998)

登録年次	品 種	特 性	タンパク質	脂質
昭和63年	むらゆたか	中粒, 白目	高	低
〃	トヨコマチ	大粒, 白目	低	中
〃	オオツル	極大粒, 白目	高	中
平成2年	トモユタカ	中粒, 白目	中	中
〃	ニシムスメ	大粒, 白目	高	低
〃	ツルムスメ	わい化病抵抗性	中	中
平成3年	カリユタカ	機械収穫適性	中	中
〃	アヤヒカリ	大粒, 白目	高	中
平成6年	トヨホマレ	大粒, 白目	低	中
平成7年	リュウホウ	大粒, 白目	高	低

主要品種の豆腐適性をズバリ解説

注目したい新品種は?