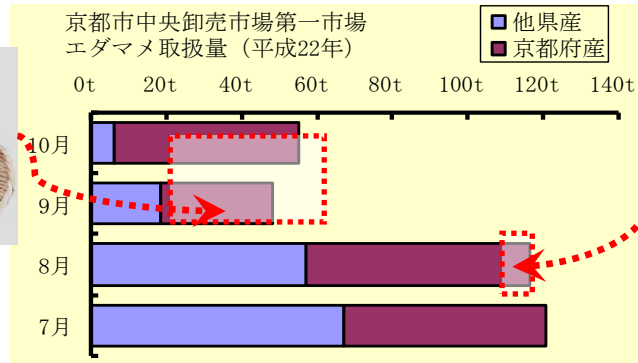


平成24年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A15	取組 名称	エダマメ新商品『京 夏ずきん』の食味特性の解明
研究代表者：		生命環境科学研究科	職・氏名： 准教授・松井元子
研究担当者： 京都府立大学（松井元子、大谷 貴美子、村元 由佳利（敬称略）） 外部分担者・協力者（杉本 充）			
主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名） 京都府農林センター作物部			
【研究活動の要約】			
<p>夏季のエダマメは産地間競争が激化している。京都府の推奨している黒大豆系エダマメ「紫ずきん」の収穫時期はそれより遅い。そこで、近年、府オリジナルのエダマメ『京 夏ずきん』の7月上旬からの出荷要望がある。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>本品種は夏ダイズの特性を持ち、5月上旬播種栽培で8月上旬には収穫可能であるが、7月収穫と8月収穫されたエダマメの品質について違いの有無については検討されていなかった。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>播種期の異なる4試験区(播種日：4/16、4/25、5/4、5/24)から収穫されたエダマメおよびゆでたエダマメについて、甘味や旨味成分の分析やテクスチャーの違いについて実験を行った。</p>			
【研究活動の成果】			
<p>本研究には、紫ずきん、丹波黒の美味しさに関する研究実績を持つ食事科学研究室と新品種の育成に力を注いでいる農林センターが共同研究を進めることにより、従来手探りで進めていた『京 夏ずきん』の栽培、収穫期の前進が可能であることが示された。</p> <p>これらのことより、京都のブランド野菜であるエダマメが、他の地域で栽培、収穫、販売されるエダマメの同時期の7月や8月に対抗することが出来れば、京都府の農業の競争力強化に大きく貢献することができる。</p>			
【研究成果の還元】			
<ul style="list-style-type: none"> ・ H24/8/10、日本経済新聞 挑む農水産物魅力づくり「丹波の京夏ずきん」 ・ H24. 8. 31、日本食品科学工学会第59回大会にて口頭発表、於藤女子大学 「丹波大豆系エダマメ (Glycine Max) のβ-アミラーゼによるマルトース生成について」 			
【お問い合わせ先】		生命環境科学研究科 食事科学研究室	准教授・松井元子 E-mail: motyokomh@kpu.ac.jp

エダマメ新商品『京 夏ずきん』の食味

現状



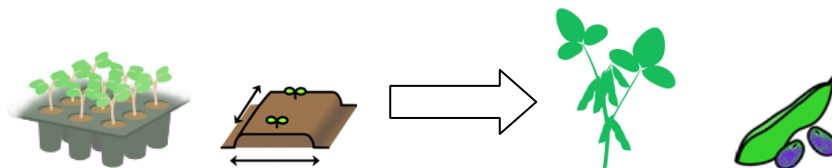
現状では、9～10月は『紫ずきん』が流通し、加えて8月に『京 夏ずきん』が出荷できるようになりましたが、7月には府オリジナルのエダマメは出荷されていません。

7月から京都のエダマメを取り扱いたい！

研究内容

播種期の異なる4試験区

(播種日：4/16、4/26、5/4、5/24)



(収穫日：7/23、7/27、8/5、8/16)

生エダマメとゆでエダマメのエタノール抽出画分の遊離した糖組成や量、遊離アミノ酸組成や量について測定・比較した。さらに、生エダマメの破断強度、破断歪率などの物性評価を行った。ゆでたエダマメについて、外観、甘味、旨味、食感、などについて官能評価を行った。これらの結果、4月26日播種栽培、7月27日収穫のエダマメの評価が高く、『京 夏ずきん』の7月の収穫が可能であることが示された。