

平成25年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A39	取組 名称	丹波黒大豆の規格外品の有効利用
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 (古谷規行氏、橋本慶二氏)		
主な連携機関 (所在市町村、機関 (部署) 名)	京都府農林水産技術センター 京都府南丹広域振興局農林商工部南丹農業改良普及センター		
【研究活動の要約】			
<p>京都府産の丹波黒大豆は国内でも随一の高品質を誇り、実需者や消費者からも高い評価を得ているが、近年、黒大豆の生産面積や生産量は、高齢化や収益性の低下等により減少傾向にある。そこで、黒大豆の生産振興のため省力機械化栽培体系の現地導入の検討を平成23年度から京都府の試験研究機関や普及センターで行っている。しかし、機械化収穫作業に伴い規格外品 (裂皮、砕け粒、汚粒) の発生が懸念されている。</p> <p>本研究では、規格外黒大豆の品質について検討を行い、その利用方法を提案した。</p>			
【研究活動の成果】			
<p>本研究で、規格外黒大豆の調理科学的特性を明らかにし、その有効利用法を提案した。</p> <p>(1) 規格外丹波黒大豆の調理科学的特徴を把握した。</p> <p>(2) 一次加工方法の確立 規格外黒豆の選別・下処理方法を検討し一次加工品としてペーストを作成した。</p> <p>(3) 黒大豆ペーストの特性、機能性成分の測定を行い、「一次加工品」の付加価値性を明らかにした。</p> <p>(4) 一次加工品であるペーストを用いて二次加工品 (黒豆プリン、黒豆モンブラン等) の提案をした。</p>			
【研究成果の還元】			
<p>調理科学会近畿支部研究会にて口頭発表 (平成25年12月7日, 大阪市立大学学術情報総合センター) 「規格外黒大豆の調理科学的特性」</p>			
【お問い合わせ先】			
<p>生命環境科学研究科 食事科学研究室 准教授・松井元子 Tel: 075-703-5413 E-mail: motokomh@kpu.ac.jp</p>			

丹波黒大豆の規格外品の有効利用

本研究の目的

黒大豆と一次加工品（ペースト）の調理科学的特性や機能性を明らかにする

規格外黒大豆の有効利用



⇒ 機械化導入
⇒ 今後の産地存続につながる

試料 新丹波黒（黒大豆）



ペースト作成

規格外黒大豆(特にくず粒)は高い機能性をもつペーストとしての利用が期待できる

