

A-74 大豆もやし生育におよぼす食塩の影響について
大妻女大家政 〇長野宏子

[目的] 大豆もやしは ①貯蔵可能な大豆を常時供給できること ②短期間で生鮮野菜として利用できること ③工場生産であるため気候に左右されないこと ④高密度栽培が可能なこと ⑤たんぱく含量が高くビタミンCの豊富なことなどの利点を有しているにもかかわらず細々と製造されている。演者はこの様な大豆もやしに着目し、その栽培条件の検討および生育におよぼす食塩の影響について検討した。

[方法] ①使用品種：早生ムどろ、鶴の子、もやし用大豆、あそまさうを用いた。
②操作：①の品種を用い浸漬温度、食塩濃度、種子の予備浸漬等による発芽率、吸水率への変化を経時的に測定した。

[結果] ①使用した品種は20℃が生育に適温であり、特に早生ムどろ、もやし用大豆はよく発芽するのが観察された。②大豆種子も予備浸漬する事により食塩の種子内への取り込みを抑制すると共にその発芽率もわずかながら回復する事ができた。しかしながらもやしとして用いるにはさらに検討が必要であると考えられた。