

A 18 いんげんまめ(金時)の品質・加工適性・製品への品種と生産年次の影響
農水省食総研 平 春枝

目的 いんげんまめ(金時)の品質の差異を知る目的で、原料豆の成分含量・加工適性と加工製品(煮豆・甘納豆)の品質への、品種と生産年次の影響を検討した。

方法 大正金時・北海金時・十育B-50号を北海道芽室町の農家で、1984・1985年に栽培した。それら原料豆の外観上の品質・成分含量・加工適性(煮豆・甘納豆を対象)と検討すると共に、専門工場で加工した煮豆・甘納豆の製品について、官能試験を行なった。これらの結果について、品種・生産年次の影響を分散分析法を用いて検討した。

結果 品種間差異がタンパク質含量・百粒重・蒸煮豆のかたさと色調にみられ、十育B-50号の低タンパク質含量、北海金時と十育B-50号の大粒、蒸煮豆において十育B-50号がかたく、大正金時の赤みが淡く色調の明るい傾向などが認められた。これら原料豆の特徴は、煮豆・甘納豆の外観(皮むけ・くずれ)・かたさ・皮のかたさ・色調、さらに甘納豆ではねばり・口どけの品種間差としてみられたが、官能評価の傾向は煮豆と甘納豆では異なっていた。特に総合評価では煮豆の品種間差はみられなかったが、甘納豆では大正金時と十育B-50号に良い評価がみられた。品種と生産年次を二みにして各影響をみると、生産年次の影響が原料豆の浸漬液中溶出固型物量・蒸煮豆のかたさのみみられ、品種の影響は有意差として認められなかった。影響を受けたこれら二項目は、子実の収穫後の処理や貯蔵条件により影響を受け易い項目である。以上の結果から、原料豆の選択において、外観上の品質(型・大きさ・色調)と煮豆の性状(皮むけ・くずれ・かたさ・皮のかたさ)に重点をおくならば、製品への原料豆からの影響は品種・生産年次共に小さいものと考えられる。