

〔目的〕 昭和61年北海道産小豆を用い、成分組成・加工適性および工場製品（粒あん・甘納豆・ぬれ甘納豆）の品質におよぼす、品種と栽培地の影響を検討した。

〔方法〕 試料は3品種・1系統を3又は2栽培地で栽培したもので、一般成分・アミロース含量・タンパク質成分組成・百粒重・発芽率・煮豆重量増加率・あん収量を検討した。さらに、2品種につき粒あん・甘納豆・ぬれ甘納豆の工場製造試験を行ない、製品の色調測定と官能試験を実施した。これら結果について、品種と栽培地の影響を検討した。

〔結果〕 品種間差は成分組成にはなく、加工適性ではエリモショウズ・十勝80号が小粒、ベニダイナゴンのさらしあんが低収量、アカネダイナゴンの色調が暗く、赤みに濃い傾向などがみられた。官能評価から、粒あんではベニダイナゴンの色沢とつやが劣り、アカネダイナゴンの皮のかたさにかたい傾向が認められた。栽培地間差では、十勝産は利別・東千歳産に比較してタンパク質の高含量、炭水化物とアミロースの低含量がみられ、灰分含量とタンパク質成分組成には、顕著な差は認められなかった。加工適性では、煮豆重量増加率において十勝産が顕著に低く、煮豆がかたく、こしあんに低収量がみられた。しかしながら、さらしあん収率には顕著な差はなかった。製品の品質を色調よりみると、粒あんの明るさ・赤み・黄色みに差はなく、甘納豆では十勝産の赤み・黄色みに濃い傾向が認められた。官能評価では、甘納豆の外観・風味において十勝産ベニダイナゴンの評価が高く、ぬれ甘納豆の外観において十勝産ベニダイナゴン・アカネダイナゴンの評価が高く、風味において東千歳産ベニダイナゴンの評価に高い傾向がみられた。