

目的 緑大豆は、その色と風味の点から日本ではずんだ餅、打ち豆、浸し豆、炒り豆、きな粉などに利用されている。本研究では、緑大豆を野菜として利用する目的でもやしを調製し、発芽に伴う化学成分の変化と緑大豆の特性を活かした調理・加工方法を調べた。

方法 試料は日本産緑大豆（品種：宮城青）と韓国産緑大豆（品種不明）を、対象として黄大豆（品種：鶴の子）を用いた。もやしの栽培は、22℃の暗所で7日間行い、適宜分析に供した。成分分析としてエタノール可溶性全糖、還元糖、遊離アミノ酸を常法により行った。アスコルビン酸はヒドラジン法により、カルシウム（Ca）、鉄（Fe）、マグネシウム（Mg）、カリウム（K）は原子吸光法によりそれぞれ分析した。もやしの調理法は、和え物（ナムル）ともやしご飯への利用を想定し、ゆで操作と蒸し操作による外観、香り、歯ごたえ、味について比較した。

結果 1. もやしとしての適期は発芽5日で、全糖は緑大豆で多く（2g%）還元糖は黄大豆とほとんど差異（400mg%）はなかった。緑大豆のアミノ酸含量は、発芽に伴い増加し黄大豆もやしよりも多く含有した。アスコルビン酸は、いずれの大豆も発芽3日に急増し、5日には15～25mg%となった。無機成分のうちCa、Mgは緑大豆もやしに多く含有した。2. もやしはゆで操作することで、子葉は鮮緑色となり外観が好ましく、歯ごたえもよかった。蒸し操作は、もやし特有の香りが抑えられ、歯ざわりや味をよく保持した。3. 緑大豆の特徴を活かした料理としてもやしご飯と三色ナムルへの利用は、彩りのためだけでなく、緑大豆の成分を付加する点からも野菜としても使えることがわかった。