

青臭みやえぐ味が少なく豆乳に好適な大豆品種「きぬさやか」

水田利用部 大豆育種研究室 電話0187-75-1084



研究のねらい

豆乳が飲みにくい主な理由は大豆特有の青臭みやえぐ味にある。そこで、青臭みの原因であるリポキシゲナーゼをなくし、えぐ味の主要因であるサポニン組成を改良した品種を育成する。

成果の内容

- ①「きぬさやか」(だいで農林130号)は、2005年に東北農業研究センターで育成された大豆品種である。子実中の全てのリポキシゲナーゼ(L-1、L-2、L-3)と強いえぐ味を呈するグループAアセチルサポニンを欠失している(図1)。
- ②豆乳(図2)や豆腐は、青臭みやえぐ味が少なく(図3)、豆乳はすっきりした味わいである。
- ③成熟期はやや晩生で、収量は「スズユタカ」よりやや低収、子実は中粒である。
- ④ダイズモザイクウイルスに強いが、ダイズシストセンチュウには弱い。
- ⑤胚軸色が緑で花色は白であり、栽培時に他品種との識別性が高い。

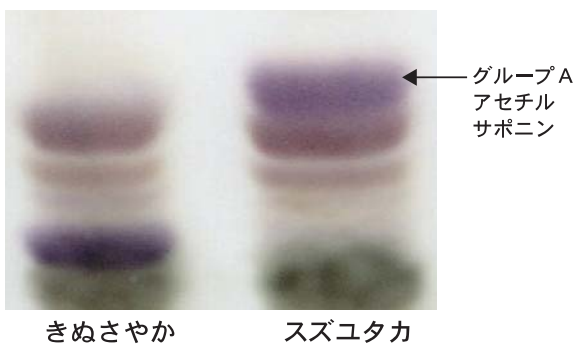
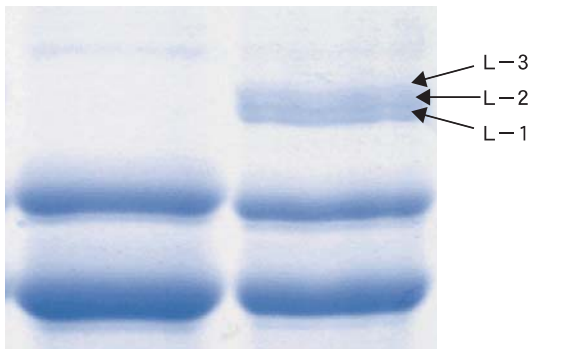


図1 リポキシゲナーゼ電気泳動像(上)とサポニンの薄層クロマトグラム(下)



図2 試作豆乳
左：きぬさやか 右：市販品(輸入大豆)

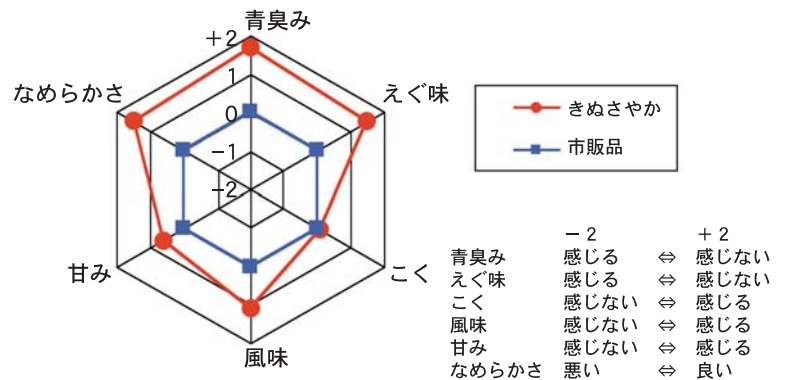


図3 豆乳の官能評価(輸入大豆使用の市販品と比較)
東北農業研究センター委託消費者モニター52名による。

成果の利活用

- ①本品種を原料とする大豆加工食品は食品メーカーと共同で特許(第3567156号)を取得しており、それらメーカーにより本品種を利用した大豆加工食品の商品化が計画されている。
- ②本品種を加工食品の原料として使用するには特許権者の許諾が必要である。
- ③栽培適地は東北南部である。

独立行政法人 農業・生物系特定産業技術研究機構
東北農業研究センター
<http://tohoku.naro.affrc.go.jp/>

〒020-0198 岩手県盛岡市下厨川字赤平4
TEL 019-643-3433(代表)
FAX 019-641-7794(代表)