

青臭み・えぐ味の少ない豆乳向きの大豆新品種「きぬさやか」

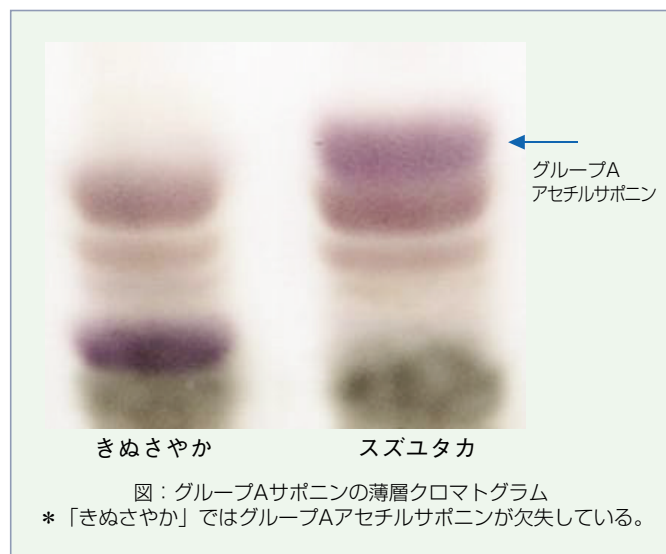
最近、大豆加工食品のなかでも豆乳は美容と健康の両面から脚光を浴び、消費量が急速に増大しています。しかし、豆乳では、大豆特有の青臭みやえぐ味等による不快味を感じやすく、それらが好き嫌いを生んでおり、不快臭や不快味の原因となる成分を低減した品種の開発が切望されていました。

今回育成した「きぬさやか」は子実中の青臭みの原因となる3種類のリポキシゲナーゼを全て欠失し、さらに強い不快味を呈するグループAアセチルサポニンも欠失しているため、本品種を原料とした豆乳はすっきりとした飲みやすい味わいになっています。

《青臭みとえぐ味の少ない「きぬさやか」》

大豆特有の青臭みはリポキシゲナーゼという脂質酸化酵素の働きにより生じることが分かっています。リポキシゲナーゼには3種類（L-1，L-2，L-3）が知られていますが、「きぬさやか」はそれらをすべて遺伝的に欠失しています。

また、大豆の胚軸に含まれるグループAアセチルサポニンは強いえぐ味を引き起こす成分として知られていますが、「きぬさやか」はその成分も遺伝的に欠失しています。したがって「きぬさやか」は、既存の大豆品種と比較して、青臭みやえぐ味がほとんどなく、豆乳の利用に好適です。また、豆腐でも青臭みやえぐ味が少なく、硬さも良好です。



《「きぬさやか」の来歴と農業特性》

「きぬさやか」はリポキシゲナーゼ（L-1，L-2，L-3）を全て欠失した「刈系508号」を母に、グループAアセチル

水田利用部 大豆育種研究室

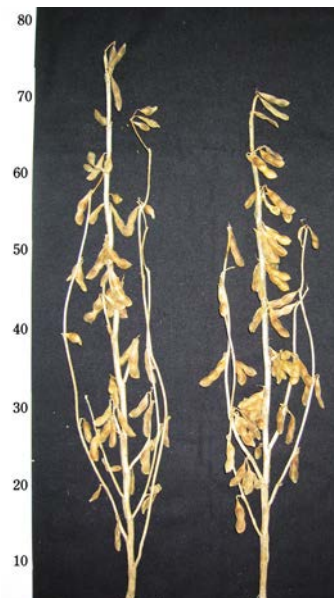
加藤 信

KATO, Shin



サポニン欠失性の「刈交0459F₁」（グループAアセチルサポニンを欠失したA-b(F)-A0を母，スズユタカを父とするF₁）を父とする組合せより育成されました。

成熟期は「スズユタカ」よりやや遅い“晩生の早”に属します。また、子実は同品種よりやや小さく、収量はやや低収～同程度です。品質は「スズユタカ」並で、モザイクウイルス抵抗性を備えています。また、「きぬさやか」は、東北で栽培される大豆品種ではめずらしい白花であり、他品種と識別しやすく、純度管理が容易です。



スズユタカ きぬさやか
写真：草姿

《「きぬさやか」の栽培上の注意点》

他品種の混入によりリポキシゲナーゼ欠失等の子実成分特性が損なわれることから、本品種単独の集団栽培を行うとともに、収穫・調製時に異品種が混入しないように注意する必要があります。