

温暖地向け豆乳用だいず新品種「すみさやか」

農研機構は温暖地向けの豆乳用だいず新品種「すみさやか」を開発しました。種子中の青臭み及びえぐ味の原因とされる成分を欠失しており、本品種を原料とした豆乳は青臭みやえぐ味が少なく、すっきりした味わいです。成熟期、草姿、収量および品質等の特性は豆腐用の主力品種である「フクユタカ」に類似しています。栽培は関東以西の「フクユタカ」栽培地域に適しています。2020年から滋賀県で契約栽培を開始し、2021年に「すみさやか」を原料とした豆乳が商品化されました。当面の普及見込み面積は数百ヘクタールで、今後さらに作付面積の拡大が期待されます。

☆ 技術の概要

1. 「すみさやか」は、成熟期が「フクユタカ」と同程度の晩生種です。茎の長さ、収量および品質等の特性は「フクユタカ」に類似しています。一方、種子の大きさは「フクユタカ」よりやや小さく、種子の臍（へそ）の色は「すみさやか」の“黄”に対して「フクユタカ」は“淡褐”と異なっていて、種子の外観で識別できます（図1）。
2. 「すみさやか」は種子中の青臭みの原因になる成分産生に関わる酵素リポキシゲナーゼ及びえぐ味の原因とされるグループAアセチルサポニンに欠失しています（図2）。
3. 豆乳の官能評価を行ったところ、「すみさやか」は「フクユタカ」と比べて、“青臭み”や“渋み”が少ないことがわかりました（図3）。豆乳以外にも豆腐、納豆、味噌の加工に適しています。



図1 「すみさやか」の草姿と種子

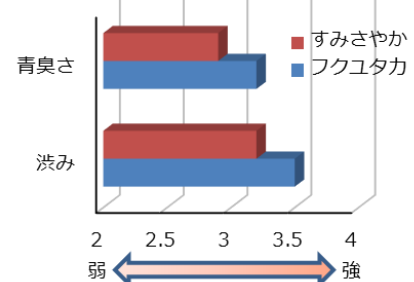
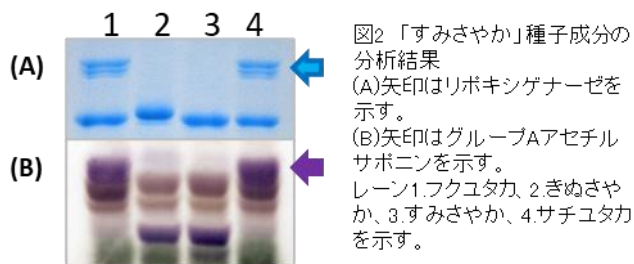


図3「すみさやか」豆乳の官能評価結果
 パネル42名、絶対評価による5段階評価。

☆ 活用面での留意点

1. リポキシゲナーゼ欠失等の成分特性の劣化を防止するため、栽培・収穫・調製時に異品種が混入しないように純度管理を徹底してください。
2. 原種苗入手先に関するお問い合わせは、西日本農業研究センター研究推進部研究推進室知的財産チーム（電話：084-923-4107）にお願いします。