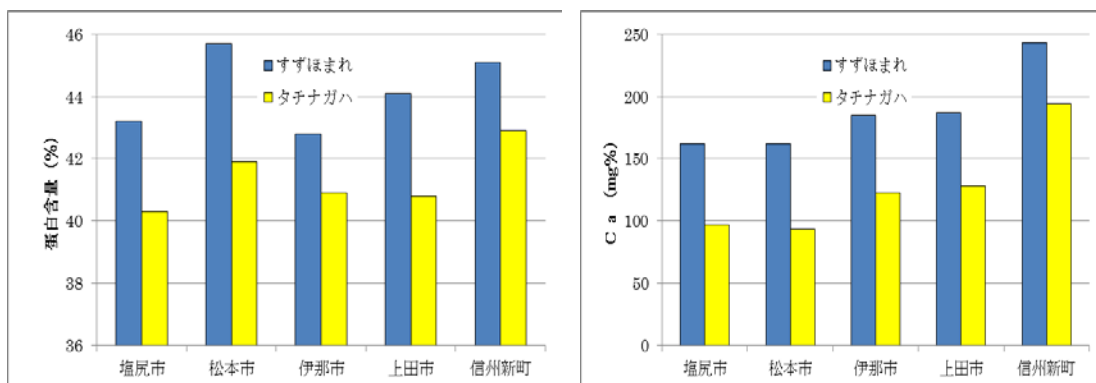


豆腐づくりに適した大豆の特徴は何？ ～大豆の豆腐加工適性に優れる「すずほまれ」～ 野菜花き試験場

大豆は昔から日本人の食生活に欠かせない食材であり、様々な用途に用いられてきました。その内訳は平成 24 年度の統計では、豆腐 (58%)、納豆 (14%)、味噌醤油 (10%)、煮豆惣菜 (9%) となっています。それぞれの用途に必要とされる特徴があり、適する品種が異なっています (農林水産省HPより)。

野菜花き試験場の大豆育種では、豆腐用に適した品種育成を主な目標の一つとしていますが、重要な特性として、豆腐の固まりやすさ (凝固性) が必要とされます。豆腐は大豆の蛋白質を固めて作る食品なので、蛋白含量が高く、固まりやすい品種が望まれます。また、凝固性には蛋白質の他に、カルシウムも重要であることが明らかになってきました。

野菜花き試験場で育成した新品種「すずほまれ」は、高蛋白であるのに加えカルシウム含量も安定して高く、豆腐用として望ましい特性を備えています。実需の皆様からも、豆腐が固まりやすく、加工適性や食味に優れるという評価をいただいています。県内の従来品種である「タチナガハ」の代わりとして、普及が拡大しています。



大豆 2 品種の蛋白含量 (左)、カルシウム含量 (右) の比較 (平成 24 年)



「すずほまれ」の子実と豆腐 (左: 絹ごし、右: 木綿)

担当者	岡本 潔	電話番号	0 2 6 3 - 5 2 - 1 1 4 8
-----	------	------	-------------------------

[試験場だより・知って納得情報へ](#)

[野菜花き試験場ホームページへ](#)