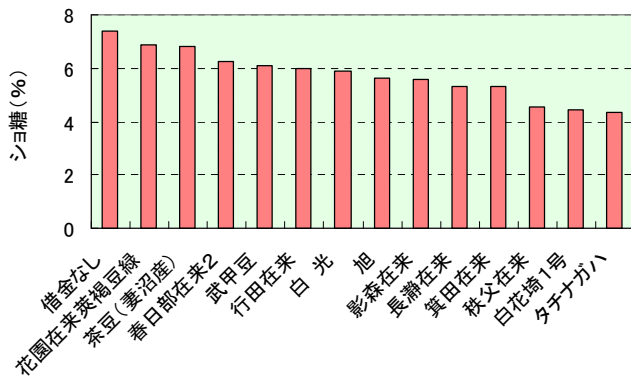
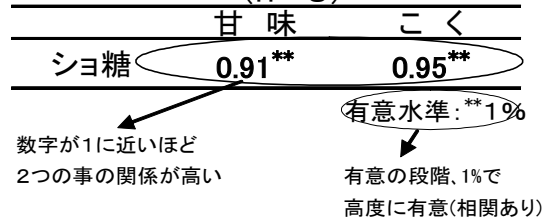


# 実需者・生産者連携による 特色ある豆腐の開発と大豆生産

特色ある豆腐に適した大豆を選定するため、農林総合研究センターが保有する大豆の在来種28種の豆腐加工適性を評価しました。大豆のタンパク質含量が高いほど豆腐の破断強度は高い傾向でした。また、シヨ糖含量が高いほど豆腐の甘味、こくの食味評価が高く、「白光」、「行田在来」、「箕田在来」、「借金なし」が豆腐業者から豆腐として有望とされました。大豆生産者と豆腐業者との契約により、大豆生産から豆腐加工までのルートが築かれ、「白光」、「行田在来」、「箕田在来」を原料とする豆腐が製品化されました。



シヨ糖含量と豆腐官能評価間の相関 (n=8)



良食味大豆のシヨ糖含量



豆腐官能評価の様子

## 豆腐官能評価結果

評価事項	外見	青臭味	甘味	こく	えぐ味	硬さ	おいしさ
白光	3.7	2.5	3.6	3.5	2.2	2.9	5
秩父在来	3.7	2.4	3.1	3.0	2.1	2.8	3
箕田在来	3.8	2.7	3.1	3.0	2.0	2.6	3
行田在来	3.4	3.2	3.4	3.5	2.4	2.8	5
借金なし	3.7	3.0	3.8	3.9	2.3	3.5	4
茶豆(妻沼産)	2.6	3.5	4.0	4.0	2.4	3.3	4
白花埼1号	3.7	2.6	2.9	2.9	2.4	2.9	3
武甲豆	3.7	3.1	3.5	3.4	1.7	2.7	5

注)官能評価は5点法で実施

5:感じる 4:やや感じる 3:ふつう 2:ほとんど感じない 1:感じない



製品化された在来大豆の豆腐

左：行田在来絹ごし、中：白光絹ごし、右：箕田在来寄せ

(農林総合研究センター 食品加工担当 TEL 048-536-0311)