

【はじめに】

徳島県の神山町で栽培されてきた小粒な在来品種の赤種蚕豆は、そら豆特有の臭みが少なく、深みのある色合いが特徴である。

この赤そら豆に着目し、6次産業化の有効性を総合評価するため、生産性、加工性、流通性について試験および調査を行った。

なお、供試品種は図1の3品種とした。



赤種蚕豆 駒栄 初姫

図1 供試品種（乾燥豆）

【試験および調査方法】

生産性：1か所当たり1粒から4粒を播種することによる収量へ及ぼす影響について試験し、徳島県の野菜生産指針の目標収量と比較した。駒栄と初姫は1～2粒播きとした。

加工性：赤種蚕豆の素材としての有望性を把握するため、餡サンプルの官能調査および製造歩留まりの試験を行った。

流通性：神山町内の特産品製造者、販売店、飲食店、生産者の皆さんに試作品の試食・試飲をしていただき、ご意見やご感想の聞き取りおよびアンケート調査を行い、流通の可能性を調査した。

【試験および調査結果】

生産性：赤種蚕豆の3粒播きの10a当たり収穫量は1,361kgであり、徳島県野菜生産指針の目標収穫量の1,000kgを超える値であった。

第1号 目次

- 1頁 ワカメ非食用部を利用した栄養価の高いシイタケ栽培技術の開発
- 2頁 夏秋イチゴの「株据置作型」の開発
- 3頁 三倍体キンカン「ぶちまる」の着果安定技術の開発
- 4頁 スギポット大苗育苗技術の開発
- 5頁 ブロイラーの生産性を向上させるLED光線管理技術の開発
- 6頁 効率的な漁業を支援する衛星画像情報
- 7頁 デラウェアの枝変わり変異種「紅南陽」の無加温4月出荷栽培
- 8頁 赤そら豆の6次産業化プロジェクト

加工性：赤種蚕豆の餡は、基準の小豆餡をすべて上回る評価を得た。食感の評価は、初姫より低かったが、におい、色合い、味の評価は、最も高い評価であった（図2）。

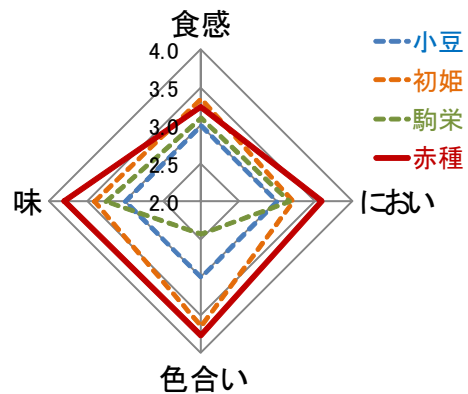


図2 小豆餡を基準にした官能評価

流通性：赤種蚕豆について、調査対象者の半数以上が認知していた。また、全員が、素材として有望であると回答していただき、さらに商品化への取り組みに対して19人中11人が希望があった。

【おわりに】

赤種蚕豆の生産性・加工性・流通性の試験および調査は、全て良好な結果であった。このことから神山町における赤種蚕豆の6次産業化は、地域振興や新たな産業づくりに“有効”であると総合評価した。

近年、珍しい在来品種の機能成分が見直されている。赤種蚕豆には、ビタミンB1、レシチン、赤味成分のアントシアニン等が豊富に含まれているため、健康食品等の商品化に有望と思われる。今後、私は将来神山町で6次産業化を推進する担い手になりたいと考えている。

(平成25年度農業大学校本科卒業生 榎本 豊純)

徳島県立農林水産総合技術支援センターニュース
第1号

平成26年(2014年)8月

編集・発行 徳島県立農林水産総合技術支援センター
〒779-3233 徳島県名西郡石井町石井字石井1660

TEL (088) 674-1660

FAX (088) 674-3114

<http://www.pref.tokushima.jp/tafftsc/>

印刷 松下印刷株式会社