



[野菜部門]

[農業研究所ホームページへ](#)

12. 黒大豆枝豆の枝付き保管は莢もぎ後のMA包装保管と同等の鮮度保持効果がある

[要約]

黒大豆枝豆を収穫直後から集荷まで常温下で保管する場合、枝付きのまま保管することで、MA包装による保管と同等の鮮度保持効果がある。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 環境研究室、作物・経営研究室

[連絡先] 電話 086-955-0532

[分類] 情報

[背景・ねらい]

黒大豆枝豆は鮮度の低下によって食味が低下しやすく、鮮度を保持するためには、特に常温で管理される収穫から集荷までの鮮度保持が大切である。これまでに、この間の鮮度保持対策としてMA包装が有効であることを明らかにしたが、作業負担が増加するために現地では普及していない。そこで、収穫から集荷までの保管としてより簡易的である、枝付きのまま保管する方法が食味成分に及ぼす影響について検証する。

[成果の内容・特徴]

1. 収穫から約3日後（65時間後）の黒大豆枝豆の遊離糖濃度及びアミノ態窒素含量は、莢もぎ区では収穫直後に比べて低下するが、枝付き区及びMA区では莢もぎ区よりも高く維持される（図1、図2、図3）。
2. 36名のパネラーに対して、各区の黒大豆枝豆について甘味、旨味、風味、総合評価の官能評価を実施したところ、いずれの項目でも枝付き区とMA区では、莢もぎ区に対して評価が高い（表1）。

[成果の活用面・留意点]

1. 本試験は、農研の圃場で収穫した黒大豆「岡山系統1号」の枝豆を用いて、収穫から常温下で19時間、10℃冷蔵で46時間保管したときの結果である。
2. 本試験は比較として、莢もぎ後にそのまま保管する区と、莢もぎ後にMA包装して保管する区を設け、試験を実施した結果である。
3. 良食味の黒大豆枝豆の流通を目的として、現地出荷調製の指導に活用できる。



[具体的データ]

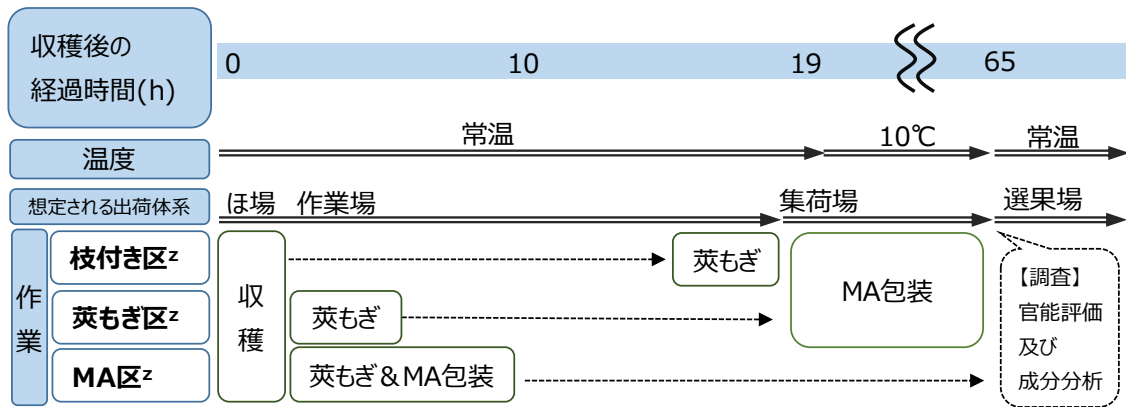


図1 収穫から出荷までの作業行程と処理概要

^z 収穫から集荷までの保管方法を示す 枝付き区：枝付きのまま、
莢もぎ区：莢もぎのまま、MA 区：莢もぎ後に MA 包装

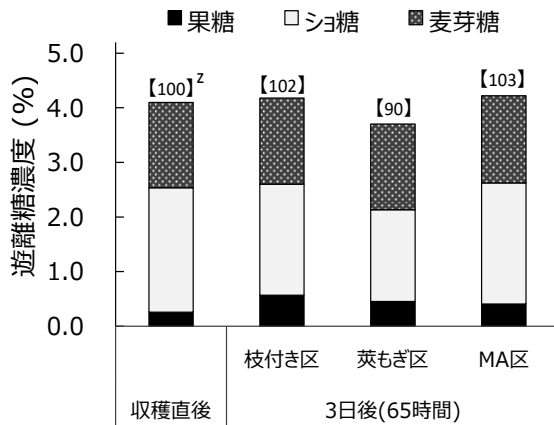


図2 各処理区の遊離糖濃度

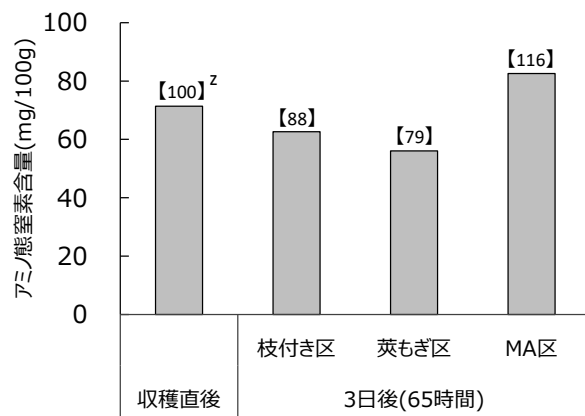


図3 各処理区のアミノ態窒素含量

^z 【】内の数値は収穫直後を 100 としたときの残存率を示す

^z 【】内の数値は収穫直後を 100 としたときの残存率を示す

表1 処理区の違いによる甘味、旨味、風味及び総合評価

処理区	甘味 ^z	旨味 ^z	風味 ^z	総合評価 ^z
枝付き区	3.3 a ^y	3.3 a	3.3 a	3.8 a
莢もぎ区	2.4 b	2.3 b	2.4 b	2.6 b
MA区	3.1 a	3.1 a	3.4 a	3.5 a

^z 甘味、旨味、風味：1 弱い、2 やや弱い、3 普通、4 やや強い、5 強い

総合評価：1 まずい、2 ややまずい、3 普通、4 ややおいしい、5 おいしい

^y 異なるアルファベット間で5%水準の有意差あり（Tukey法）

[その他]

研究課題名：枝豆新品種の栽培技術の確立とブランディング対策

予算区分・研究期間：県単・令和元～3年度

研究担当者：上田直國、綱島健司、石井恵、大久保和男

関連情報等：1) 試験研究主要成果、平 28 ([45-46](#)、[47-48](#))、[平 29 \(27-28\)](#)