

[成果情報名]対州そばの品質特性

[要約]対馬の在来品種である対州そばは、形状の揃いがよく、挽き割り後の玄そばの残留率が低い。また、そば粉の色として評価の高い緑色の傾向が見られ、味覚としては苦みや苦味コクを有するそばである。

[キーワード]対州そば、玄そば、色調、味覚

[担当]農林技術開発センター・研究企画部門・食品加工研究室

[連絡先]電話 (代表) 0957-26-3330

[区分]農産 (食品加工)

[分類]指導

[背景・ねらい]

対馬は本県そばの1/2以上を作付ける産地である。在来品種である対州そばは小粒ながら風味が良いと実需者からの評価が高かったが、収量の高い異品種が島外から持ち込まれ、交雑が進んでいた。そこで対州そば振興協議会は、対州そばの純系化に着手し、そばの作付けが少なく交雑の危険性が低い旧総合農試(原種科)で選抜を実施し、その種を原種として対馬で採種栽培し逐次切り替えを行うことで、平成18年に100%対州そばに切り替わった背景があり、今後はさらに市場へ流通を図っていく必要がある。

そこで対州そばのおいしさを科学的に解明することを目的に、産地の違いによる玄体やそば粉の成分特性、及び味覚への影響を調査する。

[成果の内容・特徴]

1. 対州そばは、他県産のそばと比べて正常粒の割合や挽き割り後の青粒率の割合が高く、挽き割り後の玄そばの残留率が低い(図1、図2、写真1)。
2. 対州そばは、1粒重の揃いがよく、小粒であるが粒重が充実している(図3)。
3. そば粉の色は、鮮やかで色揃いが良く、またそば粉として好まれる緑色の傾向がある(表1)。
4. 味覚は、味覚センサーで分析した結果、他産地に比べ苦味コク値が9.19、苦味値が1.71となり、他県産と比べて最も高い数値を示す(表2)。

[成果の活用面・留意点]

1. 対州そばPRのための基礎資料として活用できる。
2. そば粉の回収率が高いため、製粉作業の効率が図れる。
3. 玄そばや挽き割り後の形状については、H19年産の玄そばを使用した。
4. 味覚センサーは、H20年産のそば粉をそばがきにして使用した。
5. 玄そばは、製粉業者から同じ流通で入手した。

[具体的データ]

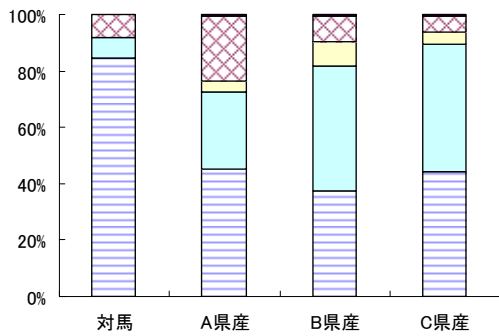


図1 産地ごとの玄そばの形状割合(H19)

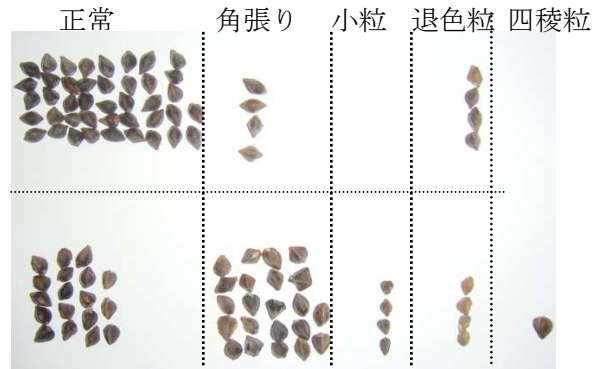


写真1 玄そばの形状割合(H19)

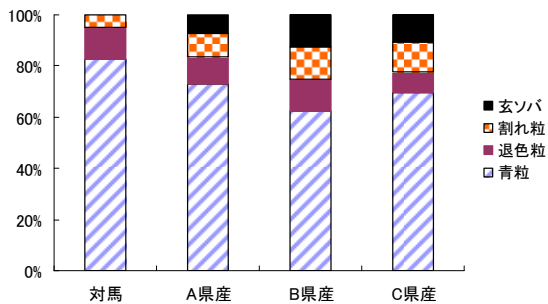


図2 産地ごとの挽き割り後の粒形状(H19)

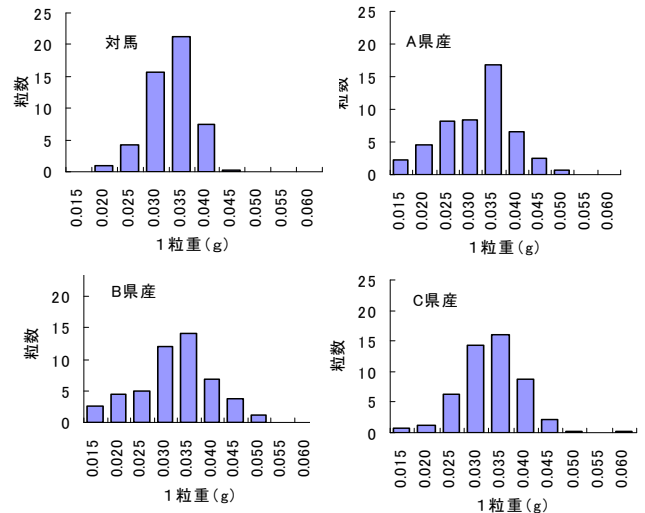


図3 産地ごとの玄そば1粒重の割合(H19)

表1 そば粉の色調

栽培年度	H20				H19					
	産地	対馬	A県産	B県産	C県産	A県産 B県産 C県産				
栽培場所					日掛	農試				
色調	L*値	83.0	82.7	82.2	82.8	83.8	81.8	82.8	82.3	81.2
	(標準偏差)	0.4	0.3	0.7	0.5	0.6	0.5	1.3	1.8	1.5
	a*値	0.1	0.1	0.4	0.3	-0.3	0.5	0.0	0.4	0.2
	(標準偏差)	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0

注：L*値が高いほど鮮やかな明るさを示し、a*値は低いほど緑色が高い傾向を示す。

表2 味覚センサーによるそばがきの評価 (H20)

	苦味	苦味コク	旨味	旨味コク	渋味	渋味刺激
対馬	1.71	9.19	0.22	0.09	0.05	-1.1
A県産	0.3	1.02	-0.1	0.01	-0	-0.4
B県産	0.32	1.11	-4.5	-12	0.02	-0.1
C県産	0	0	0	0	0	0
m2	3.9	5.3	150	156	19	69

注1：C産地を0とした場合の相対値。0.5以上のサンプル間差がある時にヒトが認識できる味と判断。

注2：m2値はばらつきを示し、50以下の時に識別が有意と判断。

[その他]

研究課題名：地域在来農産物の機能性評価及び新規加工技術の検討

予算区分：県単、経常研究

研究機関：2007～2009年度

研究担当者：土井香織、船場貢、濱邊薫、玉屋圭（工業技術センター）、西幸子