

JR 電車のモニターで紹介している「きぬさやか」の豆乳って？

10月から山手線の車内モニターで流されていた宮城県産大豆「きぬさやか」の豆乳の宣伝を見たことはありませんか？これって実は、（独）農業・食品産業技術総合研究機構 東北農業研究センターが育成した大豆品種「きぬさやか」を使った豆乳製品のことなのです。豆乳と聞くと、真っ先に『青臭いから苦手だなあ』とか『後味が悪いよね』という印象を思い浮かべるのではないのでしょうか。今から遡ること約二十年前、こんな印象を持たれないような大豆を作りたいと思ったのが「きぬさやか」誕生のきっかけです。

「きぬさやか」は一般的な大豆にある青臭みやえぐみを少なくした品種で平成17年に育成されました。青臭みの原因物質は大豆に含まれるリポキシゲナーゼという酵素の作用によって発生します。「きぬさやか」はこの酵素を欠失しているために青臭みを元から断つことができるのです。一方、えぐみの原因物質のひとつに大豆サポニンがあります。「きぬさやか」はその中でも強いえぐみを呈するグループ A アセチルサポニンを欠失しているためにえぐみを少なくすることができるのです。

両成分とも畑で見ただけでは有無を判別できないため、実験室に持ち込んで分析するという手間がかかる上、特にアセチルサポニンが含まれる胚軸（茎と根になる）部分は微少なため、分析用に胚軸を集めるだけでも一苦勞でした。それだけに、加工適性試験で、実需者から良い評価が得られた時は大変嬉しかったです。

青臭みとえぐみは、裏を返せば、『大豆らしさ』の代名詞。「きぬさやか」は、あえて、この『大豆らしさ』を抑えることで新しい需要を育んでいます。「きぬさやか」の豆乳は平成21年3月より本格発売されていますので、是非、お試しあれ！（（独）農業・食品産業技術総合研究機構 東北農業研究センター大豆育種研究東北サブチーム 菊池彰夫）

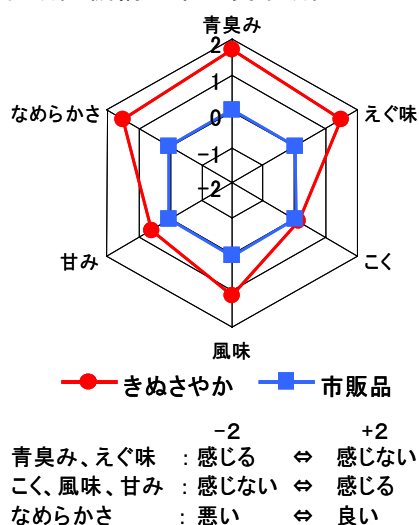


図 豆乳の官能評価（輸入大豆使用の市販品と比較） 写真 「きぬさやか」の豆乳製品
東北農研委託消費者モニター（52名）による