



食品・加工

# 豆乳をもっとおいしく

・・・甘く飲みやすい大豆ができました

みなさんは、豆乳とうりゅうを飲んでいますか？ 豆乳は、独特のにおいと味がしますから、苦手な人もけっこういるようです。

豆乳は「豆」の「乳」と書くように原料は大豆です。大豆はマメの仲間で、まだ青いうちは枝豆、畑で熟じゅくさせると薄黄色の硬いマメになります。節分の日にまく豆です。

## ○においと苦みのない大豆

豆乳のにおいのもとにはリポキシゲナーゼという酵素こうそで、大豆を水に漬けると働き始め、においを作ります。また、苦い味はサポニンという糖とうの仲間がもとになっています。そこで、独特のにおいと苦みがしない大豆品種を作ってきました。

リポキシゲナーゼを作らない品種、暖かいところに適した「エルスター」と、寒いところに適した「すずさやか」がつくられました。一方、サポニンを作らない大豆も見つけ、リポキシゲナーゼを作らない大豆と組み合わせ、独特のにおいと苦みが新しい風味の大豆品種「きぬさやか」が誕生しました。

「きぬさやか」を使って作った豆乳はすっきりして、苦みがないため、大豆本来の甘さを感じることができ、飲みやすくなりました。豆乳プリンも牛乳プリンに負けないおいしさです。さらに、豆を粉にすると、ケーキのスポンジも作れることから、外国でも大いに注目されています。

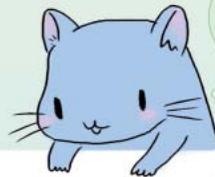
## ○緑色の大豆

畑で熟しても枝豆のように緑色のままの品種もできています。暖かいところでの栽培に適した「キヨミドリ」と、寒いところに適した「青丸くん」で、きれいな緑色の豆乳や豆腐などが作られています。これからは新しい大豆品種を使って、日本の食卓から世界の食卓へと、大豆の世界が広がることが期待されています。

豆乳は  
おいしいな～

OH！ニオイが  
きつくて、ワタシ  
飲メマセン～！

大豆の臭いがダメな人も  
いるニャ～！  
臭いのない大豆が開発  
されたニャ！



南の  
エルスター

においのしない大豆



苦みのない大豆



彼女らと  
結婚  
しよう！

北の  
すすさやか



においと苦みの  
少ない  
きぬさやかが  
生まれました

早くかわいい  
名前が  
欲しいの～

豆乳を使って  
おいしい  
デザートが  
できるニャ！



ベリーグッド!!  
スッキリとして  
おいしいデス！