

島根のアズキブランド構築に向けた栽培学からの研究開発と 島根県に自生する野生アズキの利用方法の開発

農林生産学科 准教授

小林 和広

a
畜産b
有機農業c
未利用資源d
森林利用

研究成果の概要

農業生物資源研究所ジーンバンクから分譲されたアズキのコアコレクション79品種から島根県で栽培するのに適していると考えられる品種をいくつか選び、さらに同じくジーンバンクから分譲された島根県在来品種、代表的な品種である丹波大納言を加えて、島根大学実験圃場で栽培し、特性を調査した。収穫時に行った調査では地上部風乾重には品種間差異がかなりあった。日本のアズキコアコレクションC43（石川県）が収穫時の生育が劣った。この品種は7月31日の生育調査でも葉数が他の品種より少なく、初期生育に障害があった可能性が高いとみられた。このことから初期生育がすみやかな品種が多収となりやすいことが示唆された。収量は長野県早生アズキ（C51）が最も高かった。島根県在来のダイナゴンは丹波大納言と収量はほぼ同等だったが、百粒重が小さかった。百粒重は丹波大納言の24.1gに対し、島根県在来のダイナゴンは18.6gで、他県の在来のダイナゴンである岐阜県産ダイナゴン（19.6g）、宮崎県産ダイナゴン（23.0g）に比べても島根県在来のダイナゴンは種子が小さかった。栽培したアズキをぜんざいにして現在、食味調査を進めている。写真は第1回目の食味調査のときに作ったぜんざいである。収穫時に栽培アズキの根系を調査した結果、根粒は着いていたと思われるが、老化の段階で離脱したとみられたため、根粒着生状況はあまりわからなかった。今後は開花盛期などで根粒を調査する必要がある。

ヤブツルアズキ79系統について2013年に栽培したサンプルの調査を進めた。収量は福島県産のヤブツルアズキが最も高く、その他の系統で上位に位置した系統として、岡山、兵庫県など山陽、高知、愛媛などの四国を原産とするヤブツルアズキが多収だった。ヤブツルアズキの活用として、2015年に栽培したヤブツルアズキを使って、若莢の野菜として利用と赤飯での利用を調査した。ごく小さい若莢であれば、柔らかいので、食べることはできるが、2, 3cm以上の莢に伸びると硬い筋が入り、食べることはできなかった。赤飯の場合、蒸してから半日以上置くと、酸化によって独特の赤い色が発現した。赤飯の試食の感想では味は好評だったが、ヤブツルアズキの活用としては個性的な味わいに欠ける、むしろあくを抜かずに野性味を強調してはどうかという意見もあった。写真はこのときに作った赤飯である。



根粒着生状況



試食用のぜんざい



ヤブツルアズキの赤飯

社会への貢献・その他

平成27年9月12日に鳥取大学（鳥取市）で開催された農業生産技術管理学会平成27年度大会において、「島根県松江市における日本のアズキコアコレクションの特性調査（小林和広・城惣吉・柴田真衣・江角智也）」の題名で研究成果を発表した。