

県産大豆加工特性調査」  
(中間評価)

質問・意見

回答

B委員	レファレンスがないと評価できないが何を使用したのですか？	農業研究センターで栽培したスズカリを使用しています。
	県内ではスズカリが生産量が多いのですか？	大粒の大豆ではスズカリとナンブシロメが多いです。
	それらと比較するのですか？	今回は同じ圃場で施肥条件を変えたり、品種間では同圃場のスズカリを基本として比較しています。
	良かった大豆は。	シロ大豆ではまだないです。青大豆については次に説明する青丸くんが奨励品種になっています。
D委員	豆乳加工試験はどのように評価したのですか、抽出率でしょうか？	濃度と色を評価しました。濃度は計算すれば抽出率となります。
	色についてはどのような評価ですか？	豆腐メーカーでは白いのがいいという人と、黄色い方が地物らしくいいという人がいます。どちらがいいということではなく、使った品種による豆乳の色の違いを示しました。
	豆腐加工試験は幅をもって決めているのですか？	凝固特性については、とにかく固まることです。凝固剤の濃度範囲が広いほど作りやすいのです。
	固さについてはどうですか？	豆腐として形が維持できるかを判断しました。具体的には100ccを円筒平板状にして、自重でつぶれないかどうかという試験を行いました。
	固さは歩留まりに関連するので数値で出した方がよいのではないですか？	凝固試験の際に、ブリックスを低めの10にし、固まるか固まらないかの濃度で実施しているので判断できます。
	試験の仕方を豆腐メーカーと詰めた方がよいでしょう。	(補足) 実際にあるメーカーではプラントレベルでの試験を行っています。実験室での結果と多少のズレが生じるので、成分的な結果に関しては実験室の結果を、加工に関してはプラントを重視して、新品種登録に関しては農研センターが総合的に判断することとしています。 実験室レベルの試験に関しては、予算、時間等の制限もあり、ここ数年の話し合いの結果、現在の方法となったこと、また、過去のデータとの整合性を考慮すると変更はできません。
B委員	豆腐原料として5千トン使用しているが、何を使用しているのですか？	ほとんどが輸入品を使っています。
	それと比較しなくて良いのですか？	豆腐メーカーと協議して、県内産との比較でよいこととなりました。
F委員	豆乳の味についてはどうですか？	豆腐にしたときとかわりませんでした。凝固剤の方が味に影響します。
D委員	地場産製品が少ない理由は分析しているのですか？	県産品は品質、価格ともばらつきが大きいです。豆腐メーカーでは購入先を決めているところもあります。
C委員	3千トン作って、3百トンが使われていますが、残りはどうなっているのですか？	ある情報によると宮城県穀物業者が買っているとのことでした。
	安く買われているのですか？	ピンからキリまでのようです。いいものは相当高い値段で引き取られているようです。