

丹波黒の優位性の明確化

丹波黒が美味しいことは経験的に広く知られており、また最近では健康機能性に対する関心も高まっています。これまでに、丹波黒の美味しさや健康機能性に関する研究報告はほとんどありませんでした。そこで、兵庫県丹波黒振興協議会では、丹波黒の魅力や優位性を科学的に検証するため、食味アンケートを行うとともに、機能性成分の分析を行いました。

●食味アンケート

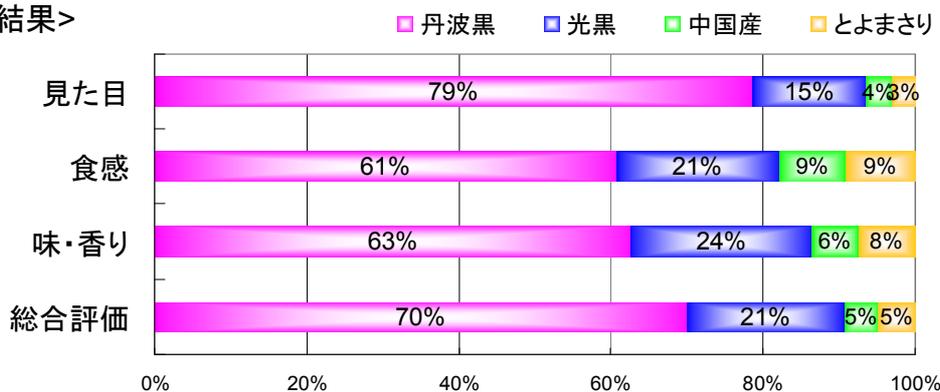
<方法>

- ・4種類の大豆を用いて、薄く味付けした煮豆(糖度25%)を作った。
- ・一般消費者を対象に品種名を伏せて試食してもらい、好ましい順に1位~4位の順位をつけてもらった。



(試食用煮豆)

<結果>



(アンケートの様子)

図1. 1位とした人の割合(1099人による評価結果)

1099人による煮豆の食味アンケートにおいて、「見た目」「食感」「味・香り」「総合」のいずれの項目においても、60%以上と圧倒的多数の人が丹波黒を最も良いと支持しました。特に、「見た目」の項目では、丹波黒を1位とした人が約8割と非常に多く、丹波黒の粒の大きさが、「見た目」や「総合」の高評価に影響したと考えられました。

●機能性成分の分析

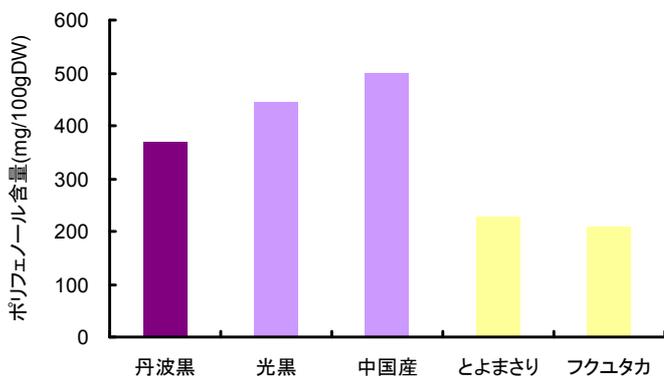


図2. 総ポリフェノール含量

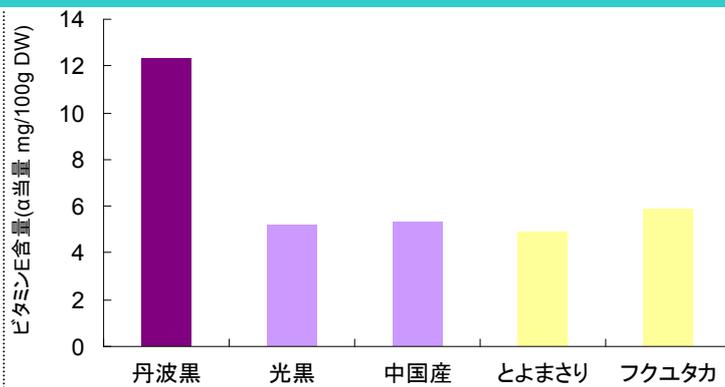


図3. ビタミンE含量

丹波黒の総ポリフェノール含量は、白大豆(とよまさり、フクユタカ)より多い。

丹波黒のビタミンE含量(αトコフェロール当量)は、他の比較品種の2倍以上多い。

丹波黒は、ポリフェノール含量が白大豆より多く、またビタミンE含量も他の黒大豆の2倍以上含有することから、強い抗酸化作用(老化防止や美容効果)を持つと考えられます。