

エダマメ新品種

あじふうか

「味風香(SB1019)」の販売実例および
食味成分の分析

雪印種苗株式会社
種苗部
園芸課
佐野 まどか

2

1.はじめに

江戸時代から食されてきたと言われるエダマメ。調理の手軽さや栄養価の高さから、お酒のお供や子供のおやつとして日本に馴染んできました。さらに、最近では日本だけでなく、国外でも健康食として人気が高まっています。2014年、外国でインターネット検索された和食関連の単語で“Sushi”に次いで多いのが“Edamame”。「和食」がユネスコ無形文化遺産となり、健康志向が高まる昨今、エダマメのおいしさや成分は世界中から注目されています。

2.エダマメ新品種「味風香」

弊社は、「豊熟の味わい」シリーズ第一弾として、エダマメ「味風香」の販売を開始しました。「豊熟の味わい」とは、食味にこだわって育成された弊社エダマメの新シリーズです。その第一弾である「味風香」は、芳醇な香り・とても強い甘味・濃厚な旨みの特徴で、販売初年にして多くのお客様からご好評いただいております

ります(詳しい特性・栽培方法:5~6ページ)。

3.青果専門店「九州屋」での
「味風香」販売実例

好評の声は生産者の皆様のみならず、流通業者・消費者の方々からも届いています。

その一例が、青果専門店「九州屋」です。九州屋は、全国の百貨店・駅ビル等に店舗を構える青果専門店で、創業40周年という節目を迎えた今も、数々の新しい店舗を精力的に展開されています。店内は多彩な品目で充実しており、厳選された野菜・果物はどれも新鮮で魅力的です。

2015年、九州屋ではエダマメのラインナップとして「味風香」を導入することになりました。前年に試食サンプルを持ち込み、食味に関して高い評価をいただけたことがきっかけでした。

エダマメの始始めである6~7月にかけて、各地の店舗で販売促進が行われました(写真1、2)。

販売促進のためのスペースが店頭にて設けられ、品種名のミニのぼりを立てたり、袋にオリジナルのシールを貼るなどで(写真3)、「味風香」という名前を前面に押し出して販売していただきました。試作提供スタッフの方が試食用の茹でたエダマメを配りながら、品種の特長やおいしい食べ方などを詳しく解説してくださるので、お客様は少なからず興味を持たれたものと思われま。

このような販売戦略が功を奏して、「味風香」は好評をいただきました。前述の通り、九州屋は百貨店や量販店等に店舗を構えており、そこへ立ち寄ったお客様のニーズが「味風香」の高級感と一致したのかもしれませんが。中には、味風香のオリジナルシールが貼られた袋をお持ちになり、またこのエダマメを食べたい!とリクエストされたお客様もいたそうです。

弊社ではシール・のぼり・POP等の資材も取り扱っており(47~48ページ)、今後も販売促進のバックアップを行って参りますので、是非ご活用いただければと思います。



▲写真1 九州屋(東京都新宿区)での販売促進イベント



▲写真2 九州屋(東京都立川市)での販売促進イベント



▲写真3 パッケージに「味風香」のオリジナルシールを貼ってPR

4. エダマメの食味成分

食味にこだわって育成された「味風香」は、そのおいしさで各所から好評価をいただいております。そもそも、「おいしさ」とは一体何なのでしょう？「おいしさ」という感覚には、味、香り、食感、見た目などが関わっているとされています。本稿では、この中の「味」「香り」に着目することとしました。

①味

味は、基本的に甘味、酸味、塩味、苦味、旨味の5種類に分類されます。このうち、おいしさ（嗜好）に影響すると考えられる「甘味」「旨味」について分析を行いました。

「甘味」といえば、白砂糖をイメージされる方が多いのではないのでしょうか。しかし、その主成分は「ショ糖」という糖類です。その他にも、マイルドな甘味の「ブドウ糖」、蜜のような強い甘味の「果糖」などが代表的な甘味成分です。特に「果糖」は、冷やすと甘味が強くなるという面白い性質を持っています。この糖3種において、「味風香」は弊社品種A（普通のエダマメ）より1～2割ほど高い値が得られています（図1・左3項目）。

「旨味」は、和食で使われる調味料や出汁に多く含まれており、日本人がその味覚を発見したことで有名です。旨味成分の一つが「アミノ酸」であり、その中の「グルタミン酸」は酸味を伴う旨み、「アラニン」は甘味を伴う旨みを示すことが知られています。分析の結果、このアミノ酸2種は当社品種Aより「味風香」のほうが多く含まれており、アラニンに至っては、その含有量が約2.5倍も高いことが明らかになりました（図1・右2項目）。したがって、「味風香」の濃厚な旨みはアラニンが一役買っていると予想されます。さらに、前述の通りアラニンは甘味も示すことから、アラニンが「味風香」の甘味をより際立たせているのかもしれませんが、アラニンには肝機能の改善効果があると言われており、「味風香」はおいしさと機能性を併せ持った最高のおつまみになり得るとも考えられます。

②香り

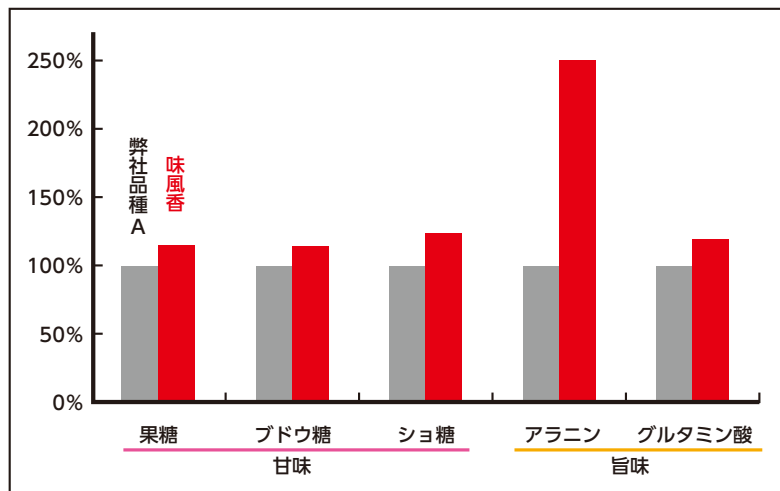
ヒトの嗅覚は味覚と比べて約1万倍強いと言われており、「香り」はおいしさを決定する重要な要素だと考えられます。エダマメにおいては、酢酸 cis-3-ヘキセニル、cis-ジャスモン、リナロール、アセトフェノンといった成分が特有の香りだと推

測されています（菅原ら 1988）。これら成分は、さわやかな青葉のような香りや花のような甘い香りを持っており、組み合わせることで完熟大豆にはない独特の香りが作られています。中には収穫適期を過ぎると全く検出できなくなる成分もあり、それだけ香りはデリケートであることをうかがい知ることができます。他に、茶豆独特の成分として2-アセチル-ピロリン（2AP）が知られています。

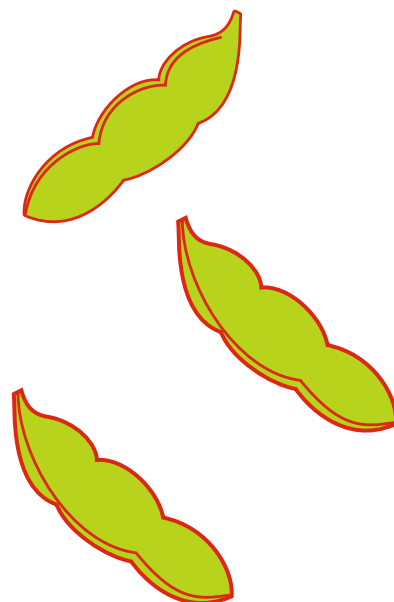
今後も、弊社ではエダマメの食味に関する分析や、データの蓄積を行って参ります。

5. おわりに

エダマメ新品種「味風香」の販売実例、およびエダマメの食味成分についてご紹介いたしました。今後も、食味に優れたエダマメが消費者の皆様からより一層求められると予測されます。是非、おいしい「味風香」を栽培し、販売の差別化に役立てていただければ幸いです。



▲図1 弊社品種Aを100%としたときの成分の違い(2015年9月現在)
 自社換算値 試験依頼先:一般財団法人日本食品分析センター



参考文献
 菅原悦子ら 枝豆香氣成分の成熟に伴う変化 日本農芸化学会誌 62(2), 149-155(1988)