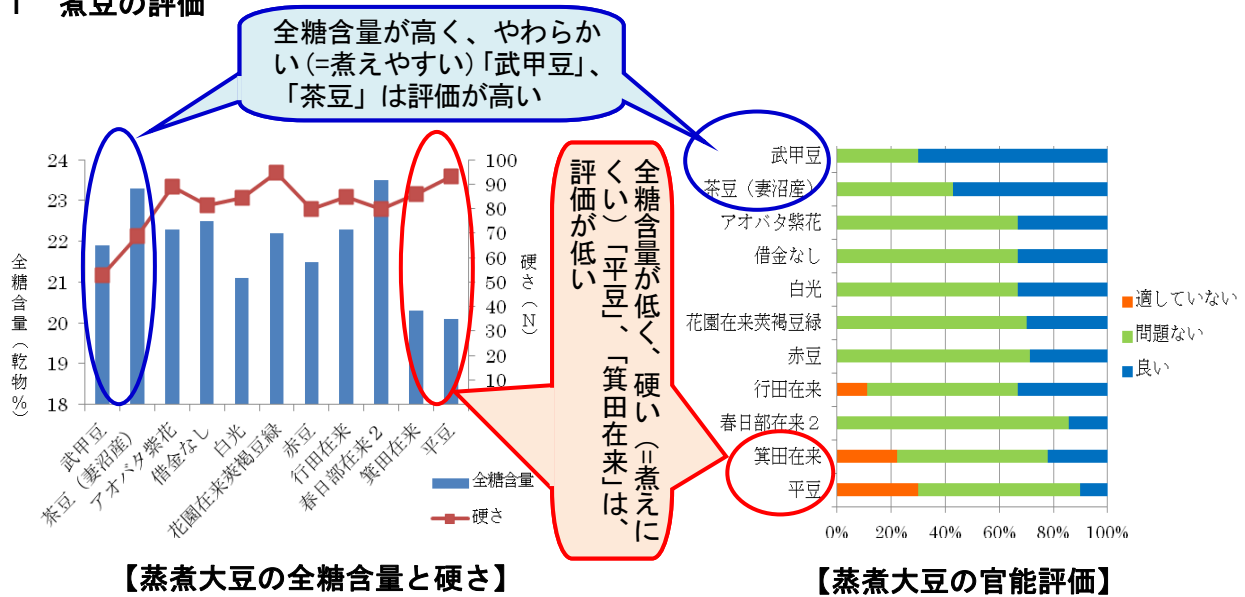


# 在来種大豆の特性を活かした利用法

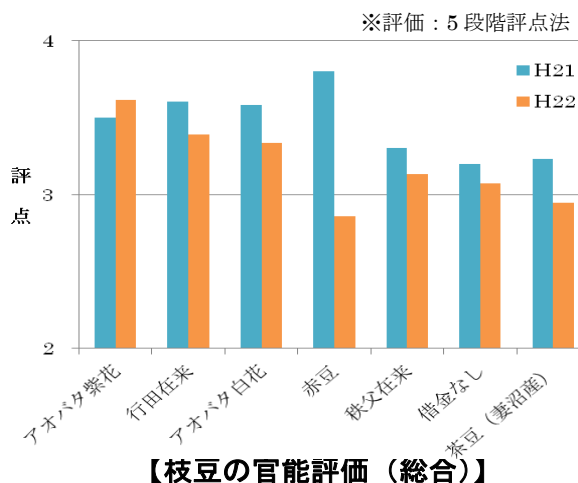
埼玉県内では、特色ある在来種の大豆(在来大豆)が数多く栽培されています。大豆は、未熟な種子を「枝豆」として利用したり、納豆や味噌、煮豆など多くの活用方法があります。そこで、それらの特色を活かした利用法を検討しました。

蒸煮大豆で甘味が多く、柔らかいものは、煮豆として評価が高いことがわかりました。また、在来種大豆の「枝豆」としておいしい種類を明らかにし、秋の枝豆として利用できることが明らかになりました。甘味が強い大豆は、「きな粉」として、高く評価がされています。

## 1 煮豆の評価



## 2 枝豆の評価



「アオバタ紫花」、「行田在来」、「アオバタ白花」は年による変動が少なく、安定して評価が高い

## 3 商品化事例



左：行田在来の枝豆  
右：茶豆(妻沼産)のきな粉を使用した五家宝