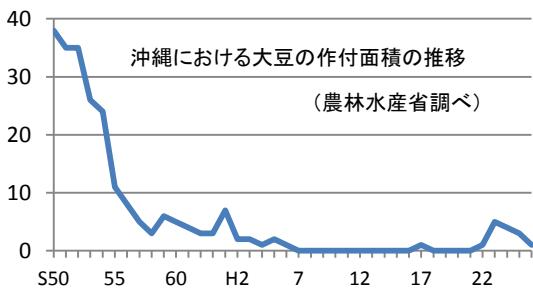


沖縄地大豆の復活に向けた取組 (26年度の取組概要と次年度への提言)

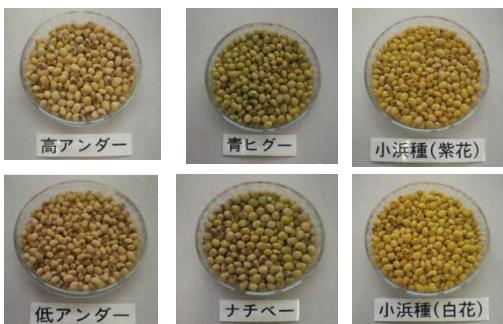
現状・課題

○沖縄における大豆の作付面積は、1950年代には6,000haあったが、輸入大豆の増加、他作物への転換等により減少し、平成26年には1haとなっている。



○地大豆(沖縄在来種)の有する特性や加工適性等は把握されていない。また、国産の奨励品種と比較して、单収が低い。

<主な地大豆>



○食品加工メーカーや飲食店等から地大豆を使いたいというニーズがあり、栽培技術・生産体制の確立、加工品の開発が課題となっている。

地大豆の成分分析・加工特性(琉大へ委託)

【タンパク質】青ヒグー、低アンダーは外国産と比較して高い値。

【脂肪酸】外国産に比べて低い。国産を含む全品種中青ヒグーは最も低い。

【遊離糖含量】外国産に比べ、高アンダー、低アンダーが低い。

【大豆オリゴ糖】青ヒグーが高く、特に、ラフィノースが高い。

◎地大豆は、タンパク質含量に富み、大豆オリゴ糖が多く含まれていることや、弾力性のある加工特性から、より市場価値の高い島豆腐などのブランド化の可能性がある。



意見交換会(実需者、研究者、行政等)

・地大豆は高タンパクで低脂肪なので、健康食品として期待。青ヒグーはオリゴ糖の含有率も高く大豆加工食品やサプリメント等の展開も。その他イソフラボンの効能を生かした販売に期待。

・単収が低く、種子の確保に苦労。栽培指針の策定が望まれる。さとうきびとの輪作も可。

・島豆腐の大きさではなくコンパクトな形で。ストーリー性、成分特性等特徴を生かした販売が良い。豆腐の他には、はったい粉、豆腐麺、甘みを生かした加工品、味噌・醤油。

・観光資源としても将来性大。地域振興、食育、高齢者の生きがい作りにも繋がる。

意見交換会等を踏まえた提言

- ・地大豆の機能性、加工特性を更に明らかにしそれをいかした販路の拡大を図る。
- ・地大豆の種子の確保と増殖。栽培指針の策定による栽培技術の向上・普及による経済的生産の確立。
- ・豆腐の製造・販売を基礎とし、麺、プリン等のスイーツ、健康食品等の開発に取組む。
- ・地大豆の復活ストーリーによる地域興しの取り組みの紹介や、食育の展開により生産者、実需者の関心を高め、地大豆ブームを巻き起こすことが重要。
- ・豆腐関係書籍の紹介やイベント等の情報交換ができる「トーファー」ネットワークの構築を図る。