

## 玄そばのタンパク質含量とそばの製麺適性及び食味評価

### [要約]

タンパク質含量の高いそば粉で作ったそばは、県内外そば店によるそば打ち評価と食味評価を加味した総合評価が高いことから、そばの品質評価にはタンパク質含量を目安にできる。

農業総合センター農業研究所

平成 26 年度

成果  
区分

技術情報

### 1. 背景・ねらい

本県は古くから全国有数のそば産地であり、県育成品種の「常陸秋そば」は、実需者から高い評価を受けている。一方、「そば」には米麦のような明確な品質評価基準がないため、品質向上のための目標値の設定が急務である。そのため、タンパク質含量の高いそば粉を用いた食味と製麺適性について、そば店を含めた評価を明らかにし、タンパク質含量によるそばの品質評価法を検討する。

### 2. 成果の内容・特徴

1) ハイブリッドミキサー（T社）と手動製麺機を用いて作成したそばの食味との関係は、タンパク質含量の高いそば粉の方が、そばの生地玉生成時間が短く、生地がまとまりやすく（データ略）、色（見た目）が優れ、麺の食感は硬めという傾向である（評価は研究所職員による）（表1）。

2) 県内外延べ 12 店舗のそば店を対象にしたそば打ち評価では、タンパク質含量の高いそばはねばりがあり、半数以上で生地がまとまりやすく、茹であがり（色合い）が良い。

また、12 店舗中 10 店舗でタンパク質含量の高いそばが食味評価を加味した総合評価でも良い（図1）。

3) これらのことから、タンパク質含量の高いそばは、生地がまとまりやすく、そば打ち評価（製麺適性）及び食味評価を加味した総合評価が高く、品質評価の目安になる。

### 3. 成果の活用面・留意点

1) 高品質そば粉の販売と良質な「常陸秋そば」PRのための資料として活用する。

2) 県内産「常陸秋そば」で各年 15%程度及び 17%程度の玄そばをそれぞれ低タンパク、高タンパクのそばとし、低温製粉機で微粉碎したそば粉を供試した。

3) 県内外そば店による評価は、H24 年県内産「常陸秋そば」5 店舗、H25 年県内産「常陸秋そば」7 店舗の 2 回実施しアンケート形式で調査した。そば打ち評価は手打ちによる。つなぎ使用の有無は、各そば店の慣行による。

#### 4. 具体的データ

表1 タンパク質含量の違いによるそばの食味評価(H23～25年)

試験年	タンパク質 含量	評価項目				総合評価
		色	香り	硬さ	味	
H23年	16.6%	3.3	3.0	3.3	3.3	3.2
	15.3%	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
H24年	17.1%	3.6	3.1	3.3	2.9	3.1
	15.0%	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
H25年	17.0%	3.5	3.0	3.4	2.9	3.1
	15.2%	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0

注1) 各試験年のタンパク質含量の低いサンプルを基準(3.0)として、1(悪い)～3(同じ)～5(良い)、硬さは1(軟らかい)～3(同じ)～5(硬い)の5段階評価

注2) パネラー数: H23年16名、H24年14名、H25年29名  
(パネラーは農業研究所・生物工学研究所職員)

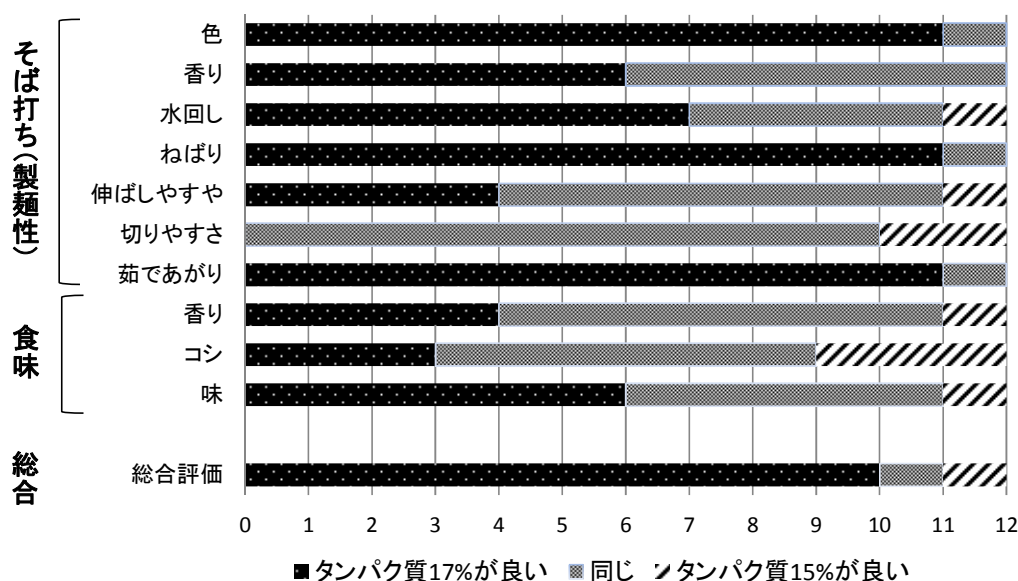


図1 県内外そば店による評価(H25年度)

#### 5. 試験課題・試験期間・担当研究室

「常陸秋そば」のコシ・食味評価法開発に関する試験研究事業・平成 23～25 年度・作物研究室