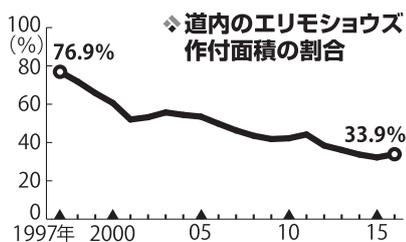


製菓会社「御座候（ござそうろう）」（兵庫県）のグループ企業「バイオテック」（芽室町、長岡泰良代表）は、土壤病害に強く、あんの風味や色合いの良い小豆の新品種を開発した。製菓・製あん業界の評価が高いものの、病害で作付けが減っている品種「エリモショウズ」の代替としての普及を期待しており、近く品種登録の出願を予定する。登録されれば、大粒種や白小豆、黒小豆を除く普通小豆に関しては、民間では初めてとなる。

製菓用人気「エリモ」後継



道内の小豆生産は、高品質で多収量、冷害にも強い「エリモ」が圧倒的な作付面積を占めていた。1993年には道内の8割を超えていたものの、小豆を枯らす土壤病害「落葉病」の拡大で年々減少、2016年には3割程度まで落ち込んだ。

この間、落葉病に強い「きたのおとめ」「きたろまん」などが開発されたものの、あんの色や風味が及ばず、製菓・製あん会社のエリモへの人気は根強い状況が続いていた。こうした中、年々原料調達が厳しくなっており、危機感を覚えた御座候とバイオテックが、05年から品種開発を始めた。

新品種はエリモと落葉病に抵抗性のある品種を掛け合わせて作った。試験栽培では落葉病が発生した土壌でも品質や収量を維持し、抵抗性を確認。収量はエリモの5%増、低温や倒伏への耐性もあった。

つぶあんへの加工を念頭にした開発で、粒の大きさもエリモを上回る水準に。色合いも、上品とされる薄紫色を実現した。すでに製菓・製あん会社からも味や色が評価されているという。

また、効率良く生産できるよう、さやがつく高さも2センチほど高くしており、コンバインでも刈り取り可能な品種になった。

長岡代表は「最低でもエリモショウズと同じ質の品種となった。エリモショウズと同様に品質が高く評価される可能性がある」と話す。

出願は年度内に行う予定。これまで25品種が出願されているが、ほとんどが都道府県や行政の研究機関によるもの。時間と費用がかかるため民間では難しいとされる、品種の交配による開発も初めてという。審査が順調に進めば3年程度で品種登録される。



御座候の山田宗平専務（左）も参加して行われた25日の官能試験。香りや色合いなどを最終確認した