

# 「高オレイン酸大豆」の特徴

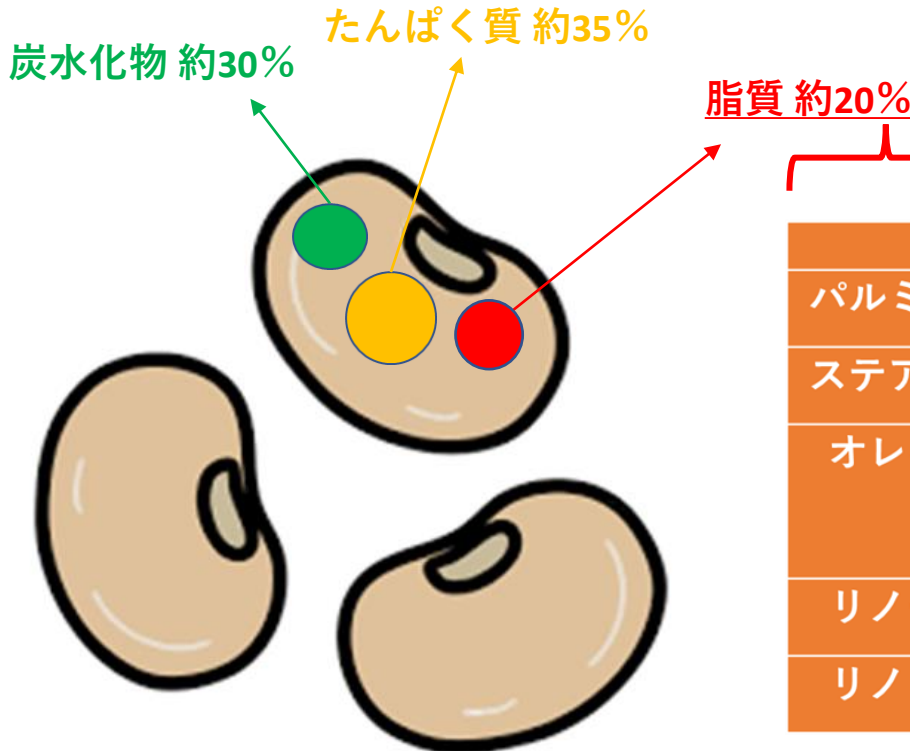
この大豆は国立大学法人佐賀大学農学部が遺伝子組み換えをせずに、育種により開発した「**佐大HO1号**」といます。

※HOとは**高オレイン酸**を意味します。

**「オレイン酸」**とはオリーブに含まれている油分と同じです。

タンパク質・炭水化物・水分・灰分は通常の大豆（フクユタカ・むらゆたか）と同等。

栄養成分、反収：フクユタカとほぼ同様。



		一般大豆	高オレイン酸大豆
パルミチン酸	飽和脂肪酸	16.0%	10~12%
ステアリン酸			
オレイン酸	一価不飽和脂肪酸	21.0%	<b>80%</b>
リノール酸	多価不飽和脂肪酸	63.0%	8~10%
リノレン酸			

# 栽培状況

佐賀県武雄市武内町にて栽培  
令和3年 作付面積：238ha

高オレイン酸大豆武雄振興会 生産者と実需者との意見交換会

佐賀大学開発・武雄産の新たな大豆に期待が高まっています！

令和3年4月23日、JAさが武雄支所にて、高オレイン酸大豆武雄振興会が開催され、関係機関や全国初の大規模な試験栽培に取り組む武雄市内生産者の皆様を交えた意見交換が行われました。

高オレイン酸大豆（佐大HO1号）とは、佐賀大学で育成された（遺伝子組み換えでない）国産の高オレイン酸含有率の高い大豆。オレイン酸は、加工時に酸化されにくく、血中の悪玉コレステロール低下に寄与することが報告されており、機能性を生かした食品開発分野でも期待が高まっています。

振興会では、育成に成功した佐賀大学の穴井豊昭教授が、「遺伝子組み換えでない高オレイン酸大豆の育成は、世界中が開発競争をしている中で、佐賀大学がいち早く開発に成功した。世界でも遺伝子組み換えでないものはまだ希少で、佐賀のブランドとして期待できる。」と、高オレイン酸大豆の特徴と今後の可能性についてお話をされました。

高オレイン酸大豆の栽培は、平成29年から全国に先駆けて武雄市内での大規模な本格生産がスタートしており、佐賀産・武雄産の注目の国産大豆に、生産者の期待も高まっています。

武雄市では、引き続き関係機関や佐賀大学、農家の皆様などと、産学官連携で、高オレイン酸大豆の産地育成、販売普及支援に取り組んでいきます。武雄産高オレイン酸大豆に、ぜひご注目ください！



出典：たけおポータル