

## 5 丹波ヤマノイモを利用した蒸し菓子、そば、お好み焼き生地の品質

篠山市他で特産品化されている丹波ヤマノイモの業務用途向け需要の拡大や規格外品等の有効利用を図るため、ヤマノイモの食品素材化を検討した。ヤマノイモすり下ろし冷凍品（以下とろろ）と、とろろを50℃熱風乾燥粉碎した乾燥品（以下乾燥品）を蒸し菓子、そば、お好み焼き生地への利用を検討した。

### 1 ヤマノイモ入り蒸し菓子

蒸し菓子はとろろ配合量が増えると灰色みが強くなり、軟らかくなる。とろろの蒸し菓子への配合量は色や味の点で原料重割合で16～20%が適当である。乾燥粉を配合した蒸し菓子は淡灰褐色で、ふくらみがなく、いろいろな製品の製品となり、食感の評価は低くなった。

### 2 ヤマノイモ入りそば

とろろおよび乾燥粉を配合したそばは配合量が増えると白さが増し、とろろでシコシコ感、乾燥粉で

ざらざら感が強くなる。とろろ、乾燥粉添加によるヤマノイモ風味は弱く、食感の変化にとどまった。

官能評価結果からそばへの適正配合量は、とろろで原料重割合36%、乾燥粉で原料重割合6%である。

### 3 ヤマノイモ入りお好み焼き生地

とろろを配合したお好み焼き生地は配合量が増えると白さが増し、ふっくらした焼き上がりになり、ヤマノイモ風味が強くなる。とろろのお好み焼き生地への配合量は色、食感、味の点で18%が適当である。乾燥粉を配合したお好み焼き生地は配合量が増えると白さが増し、表面の焼き上がりが硬く食感の評価が下がる。

#### 普及上の留意点

とろろを配合すると、食感や風味に特徴ある製品が得られる。乾燥粉を配合すると、とろろと異なった食感になるので、食感を活かした利用方法を検討する。

田畑 広之進（部長（加工））

表 ヤマノイモとろろ、乾燥粉配合量別の蒸し菓子、そば、お好み焼き生地の色調、硬さ、官能評価

配合量	色調				硬さ <sup>3)</sup> N×10 <sup>-1</sup>	官能評価 <sup>4)</sup>				
	L	a	b	目視		色	食感	味	(計)	
蒸し菓子										
とろろ16% <sup>1)</sup>	67	0	3	白	7.1	4.1	3.1	3.7	(10.9)	
"  20%	67	1	3	"	6.8	4.0	3.1	3.7	(10.8)	
"  26%	67	0	3	"	5.8	3.4	3.2	3.5	(10.1)	
乾燥粉8%	56	-1	3	淡灰褐	10.3	3.0	1.6	2.8	(7.4)	
"  +BP <sup>2)</sup>	56	-1	1	"	9.3	2.9	1.6	2.8	(7.3)	
そば										
とろろ15%	51	3	3	灰黒	16.4	3.5	3.7	3.5	(10.7)	
"  36%	52	3	2	"	17.1	3.5	3.7	3.6	(10.8)	
乾燥粉6%	51	3	3	"	16.6	3.7	3.7	3.5	(10.9)	
"  14%	51	1	2	"	18.1	3.7	3.5	3.5	(10.7)	
無配合(参考)	50	4	3	"	14.4	3.7	3.5	3.5	(10.7)	
お好み焼き生地										
とろろ10%	70	4	25	淡黄	8.6	4.1	3.8	3.4	(11.3)	
"  18%	71	2	23	"	7.4	3.9	4.1	4.0	(12.0)	
"  25%	71	2	23	淡黄白	7.0	3.6	3.9	3.8	(11.3)	
乾燥粉4%	69	3	26	"	14.7	3.3	2.9	3.3	(9.5)	
"  7%	69	3	26	"	14.3	3.4	2.6	2.9	(8.9)	
"  10%	68	3	24	"	11.5	2.9	2.4	3.1	(8.4)	
無配合(参考)	72	3	27	淡黄	12.3	4.1	3.1	3.3	(10.5)	

<sup>1)</sup> 対原料重 <sup>2)</sup> ベーキングパウダー-0.2%配合

<sup>3)</sup> 硬さは、蒸し菓子表面に棒型プランジャー(3mm径)を1mm/秒の速度で3mmの深さまで、そば麵線に棒型プランジャー(3mm径)を1mm/秒の速度で2mmの深さまで、厚さ約7mmのお好み焼き生地に円柱プランジャー(15mm径)を1mm/秒の速度で3mmの深さまで押し付けた時の最大応力に表示

<sup>4)</sup> 5点評価(5:よい～1:わるい)、パネルスト7人