

# お米の風味を活かした「うるち米団子」の製造方法

福島県農業総合センター 生産環境部  
平成19年度農業総合センター試験成績概要

## 1 部門名

食品 - 食品 - 加工  
分類コード 13-01-34000000

## 2 担当者

高野 剛・山内富士男

## 3 要旨

米本来の風味を活かすため、糖類を添加しないうるち米団子の製造方法を検討した。その結果、丸粒のうるち米をセイロで蒸かすときに、蒸けムラが生じないよう、うるち米を攪拌しながら、2回に分けて加水処理を行い、60%を越える水分の団子に加工することで、24時間後でも市販の団子と同等の硬さとなることがわかった。さらに、加水処理時に、卵白をうるち米に混合することで、製餅直後のやわらかすぎる食感や強いべたつきを改善でき、特に、卵白を攪拌したメレンゲの状態でも混合したときに改善効果が高い結果となった。

- (1) 丸粒のうるち米をセイロで蒸かすとき、うるち米を攪拌しながら噴霧器で散水処理を行うことにより、蒸けムラのない団子を作ることができた。
- (2) うるち米の攪拌作業を効率的に行うために、市販の「うどん用杓子」を改良した「攪拌用杓子」を考案した。この杓子は、ピンの間隔が広く、先端が球形になっているため、蒸かし布へのピンの引っかかりやピンとピンの間への米粒の詰まりが少ない。
- (3) 1kgのうるち米(品種:コシヒカリ)を50分間セイロで蒸かすときに、350gの水道水を18分後と34分後に2回加水処理することで、60%を越える水分の団子を作ることができた。この団子の24時間後の硬さは市販の団子と同等であったが、製餅直後はべたつきが強く、やわらかすぎるために食感や作業性が良くなかった。
- (4) このような高水分のうるち米団子でも、加水処理時に卵白を添加することにより、製餅直後の団子の硬度及び凝集性は高い値となり、付着性もやや低い値となる傾向がみられた。
- (5) 試験を実施したなかでは、1kgのうるち米に対して40gの卵白をメレンゲの状態でも混合したときに、物性の改善効果は高い結果となり、製餅直後のやわらかすぎる食感やべたつきの強さを改善できた。

## 4 その他の資料等(留意点)

- (1) 本製造法では、糖類及び保存料を使用していないので、一般的な配合の団子よりも保存性は低くなる。消費期限の設定には十分注意する。
- (2) 卵白はアレルギー表示対象品目(特定原材料)なので、原材料表示に注意する。