

南会津地方の郷土食 「米あめ」の加工時間の短縮法

福島県農業総合センター生産環境部 流通加工科

部門名 食品－食品－流通、加工

担当者 國分計恵子

I 新技術の解説

1 要旨

南会津地方の郷土食である「米あめ」は加工に労力及び時間を要するため、若い世代への伝承が難しくなっている。そこで、家庭用炊飯器を使用し、糖化完了までの時間を慣行の1/4～1/8に短縮し、家庭でも容易に加工ができる技術を確立した。

- (1) 伝承されている糖化温度の表現、「人肌よりも高い温度」とされる40℃又は「指を入れてのの字がやっと書けるくらいの温度」とされる60℃を検証した結果、60℃を維持することにより、8時間以上を要すると伝えられてきた糖化時間は4時間で完了する（表1）。
- (2) 家庭用炊飯器の保温モードを使用することで60℃の維持が可能であり、伝承慣行工程では約24時間を要した糖化までの加工工程（米の浸漬時間8時間を含む）を、約6時間（米の浸漬時間1時間含む）に短縮できる（図1）。
- (3) 原料としてもち米粉を用い、十分に加熱、糊化させることによって、糖化は2時間で完了し、加工時間も約3時間と大幅に短縮できる。この場合、甘味成分としてマルトースが約50%含まれる（図2）。
- (4) 商品化への応用として、もち米粉と野菜の凍結乾燥粉末等を混ぜて糖化させることによって、米あめに着色及び香りつけが可能となる（図3）。

2 期待される効果

- (1) 若い世代への郷土食の伝承及び少量加工が可能であるため、高齢者でも容易に加工ができる。
- (2) 地域の振興農作物等とともに糖化することで食品添加物を使用しない新たな商品化ができる。

3 適用範囲

米あめの伝承、米あめの商品化

4 普及上の留意点

- (1) 家庭用炊飯器の機種により使用できない場合がある。保温モードで使用する際は蓋を開放したままとする。
- (2) 一般的な5.5合炊き炊飯器を使用し、もち米を使い加工する場合は、浸漬時間を少なくとも1時間以上置き、300gまでの炊飯とすること。

II 具体的データ等

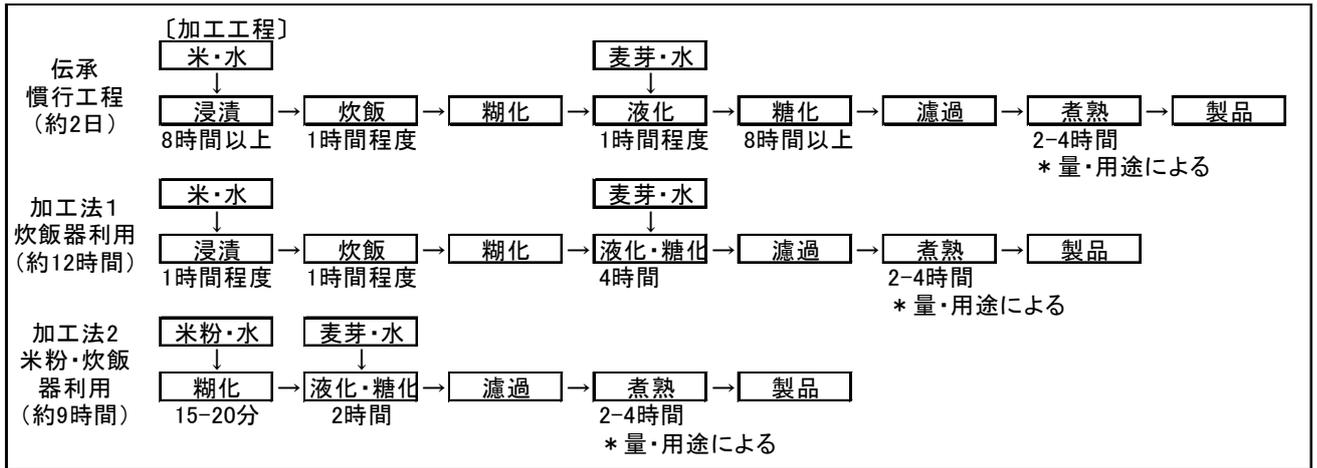


図1 米あめの製造工程

表1 糖化温度と時間による糖化液の差

温度	糖化時間	糖度(Brix)	カス量(g)	ヨウ素反応
40℃	4時間	19.2	87.3	△
	8時間	21.1	59.6	○
60℃	4時間	22.5	35.4	◎
	8時間	22.5	31.1	◎

*ヨウ素反応: △糖化未了 ○糖化完了近く ◎糖化完了

*材料はもち米100g、麦芽10g、水500cc

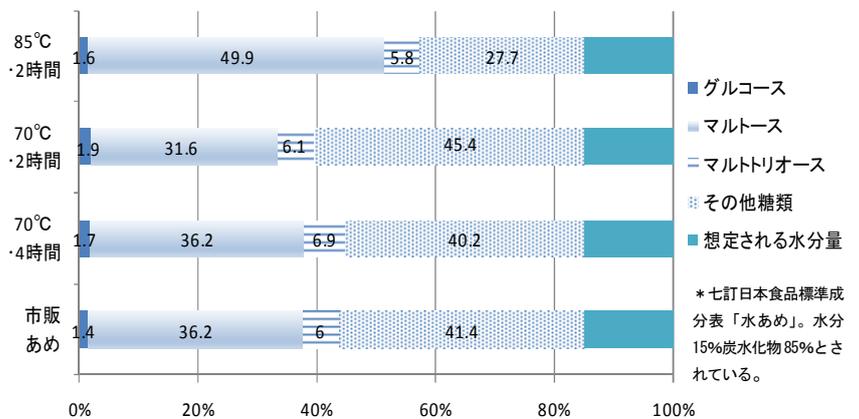


図2 もち米粉の糊化温度と糖化時間の違いによる甘味成分の存在割合



図3 商品化の素材

左写真: 左から紫イモ、塩漬桜、かぼちゃ、イチゴ、抹茶
右写真: 上段古代米、下段左からうるち米、もち米

III その他

1 執筆者

國分計恵子

2 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成27年度
- (2) 研究課題名 郷土食・伝統食を基礎とした商品化技術の開発

3 主な参考文献・資料