

ソバを用い食感を改良した「ゆべしもち」

福島県農業総合センター 農業短期大学校
平成18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・新妻和敏

3 要旨

ソバには機能性成分であるルチンが多く含まれていることが知られている。そこで、農産物直売所や道の駅等での販売を想定した、比較的簡単に製造できる、福島県の郷土食「そばはっとう」をイメージした加工品を開発した。

(材料)上南粉80g、ソバ粉20g、上白糖60g、トレハロース50g、しょうゆ10g、じゅうねん20g、水110g

(試作方法)ソバ粉と上南粉、煎ったじゅうねんをよく混ぜ、水にしょうゆ、上白糖、トレハロースを加え、一煮立ちさせたものを手早く混ぜ合わせる。型に流し入れ、30分間セイロで蒸かし、冷めたら適当な大きさに切断し、切り口に粉末オブラートをまぶす。

- (1) ソバ粉と上南粉の配合割合について調査した結果、ソバ粉を20%配合したゆべしもちは、上南粉100%のゆべしもちよりも食感及び嗜好性の評価が高い結果となった。

4 その他の資料等

なし