

生芋こんにゃくの加工方法の違いと特徴、並びに在来種の代替えとなる品種の特徴

福島県農業試験場こんにゃく試験地
平成17年度試験成績概要

- 1 部門名 特用作物—コンニャク—加工、品質・食味、品種
分類コード 06-02-34270100
- 2 担当者 浅沼 顕・菊池 正
- 3 要 旨

直売所などで販売されている生芋こんにゃくは、生産者が作っている場合が多いが、作り方や製品は千差万別である。そこで、生芋こんにゃくを作るための各種の加工方法の特徴を確認し、加工要素ごとの製品の特徴を検討した。また、現在主として使われている品種「在来種」は生産量が減少しているため、その代替えとなる品種の選定と特徴を検討した。

(1) 生芋こんにゃくを作る工程は、①摺り下ろし、②放置(糊化)、③アルカリの添加、④型入れ、⑤アルカリ抜きであるが、加温時期の違いにより製品の特徴が異なった。

(2) 摺り下ろし(ほとんどがミキサー使用)前に加温する(茹でる)方法は、標準のアルカリ添加直前に加温する方法と比べて、色が白く、外観が優るこんにゃくができた。茹で時間は、600gの生芋を4分割した場合では5分程度必要で、時間が短いと堅さが不足した。

(3) 摺り下ろし(ミキサーを使用)時に加温する方法(水の代わりにお湯を用いる)は、標準と比べて製造が非常に容易で、糊状のこんにゃくを焦がす心配もない。お湯の温度は80℃以上であれば、できあがったこんにゃくに温度による差は認められなかった。

(4) 「みやままさり」は「在来種」と同じようなこんにゃくを作ることができることが分かった。ただし、製品の堅さがやや低いので、同じ堅さにするには加水率を下げる必要がある。加水率は「在来種」の4倍に対して、「みやままさり」では3倍が適当と思われる。また、「あかぎおおだま」は「在来種」と比較するとできあがったこんにゃくが柔らかく、加水率を下げて改善されないため、代替えには適さない。

- 4 その他の資料など