

生芋こんにゃくの原料となる生芋の供給方法

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 特用作物ーコンニャクーその他
分類コード 06ー02ー99000000

2 担当者 菊池正・浅沼顕

3 要 旨

「在来種」、「みやままさり」を利用した生芋こんにゃく(製品)の周年加工販売に向けて、原料となる生芋を周年供給するため、生芋の入手しにくい7～9月において、冷蔵・冷凍・冷暗保存及び早期掘取による供給方法を比較検討した。

(1) 冷凍保存した生芋の重量、外観、精粉重割合は、利用時期が遅くなっても、両品種ともに大きな変化がなかった。また、早期掘取した「みやままさり」の生芋の重量は、9月上旬に300gを超えた。

(2) 冷凍保存した生芋の精粉粒子組成は、利用時期が遅くなると、両品種ともに180～300 μ mの粒子割合が低下して300 μ m以上の粒子割合が高まり精粉粘度が低下した。

(3) 冷凍保存した生芋による製品の圧縮荷重(硬さ)は、両品種ともに、7月上旬と比べ8月上旬以降に低下したが、他の供給方法と比べて何れの時期においても高かった。また、「みやままさり」において早期掘取した生芋による製品の圧縮荷重は、8月上旬以降の時期に冷凍保存と同様に高かった。

(4) 以上より、冷凍保存は生芋の重量、外観、精粉重割合の大きな変化がないため製品の圧縮荷重が高く、7～9月に生芋こんにゃくの原料となる生芋を供給する方法として適しており、また、「みやままさり」の9月上旬の早期掘取は冷凍保存同様に圧縮荷重が高く、かつ、生芋重が300gを超えるため、適していると考えられた。なお、冷凍保存は8月上旬以降に精粉粒子組成比の変化により製品の圧縮荷重が低くなるため製品加工時に留意が必要であると考えられた。

4 その他の資料など