

丸粒蒸かしによる「うるち米団子」の作り方

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・山内富士男

3 要旨

うるち米を団子に加工する場合、製粉後に蒸練機で加熱し、練りや搗きの工程を経て製造するのが一般的であるが、多大な設備投資が必要である。本研究では、うるち米を製粉せず、丸粒のままセイロで蒸かし、団子を製造する条件を調査した。併せて、うるち米の品種として、「コシヒカリ」と「ふくみらい」を用い、品種間の団子物性の違いについても調査した。

(団子製造試験の方法)精米を洗米後、水道水に2時間浸漬し、セイロで50分間蒸かした。蒸気加熱開始25分後に20℃の水道水に5秒、1分、5分間蒸し米を浸漬させることで加水処理を行った。その後、製餅機(練り機)に4回かけることで団子に加工した。

- (1) 「コシヒカリ」と「ふくみらい」の両品種とも、浸漬加水処理時間が長いほど、団子水分が高くなった。
- (2) 両品種とも、団子水分が高いほど団子は柔らかくなり、時間の経過とともに団子は硬くなった。同程度の団子水分のとき、「コシヒカリ」よりも「ふくみらい」の方が団子は硬い(歯ごたえがある)傾向があり、加工直後から4時間後まで同様であった。
- (3) 加工直後及び2、4時間後のいずれの試験区でも、「コシヒカリ」よりも「ふくみらい」の方が団子の付着性は低い傾向があった。

4 その他の資料等

なし