



からいも町興し～陣太鼓に続く熊本銘菓の開発～

熊本県立翔陽高等学校 フードサイエンス系列

1 動機・目的

平成24年度より「地域力ビジネス創出支援事業(特産品開発)」に参加し、今年で3年を迎えた。これまで、大津町の農産物を使ったスイーツをコンセプトに大津町商工会を中心として地域企業と本校で協力して行ってきた。今年度は、これまでの製品をブラッシュアップしながら、さらに町興しを進めるために新たな商品を開発できないかと考えた。

2 研究経過

【前期】

- ・煎餅の製法
- ・米粉と水の配合割合

【後期】

- ・乾燥度合いの比較
- ・からいもせんべいの製造

<原材料>

- ・大津産からいも
- ・熊本産米粉
- ・水

<工程>

- ①からいもを蒸し、こし器でこす。
- ②水と米粉とから芋をボールに入れて混合する。
- ③ラップをかけ、700Wのレンジで2分加熱する。(α化)
- ④へらでかき混ぜ更に1分加熱する。
- ⑤生地を数等分にして、薄く延ばし乾燥。
- ⑥200℃のオーブンで7分、裏返して7分焼成する。

(1) 米粉と水の配合割合の検討(前期)

水と米粉を一定の割合で混合し、電子レンジで加熱し、もちの生地を作った。5:5の方は弾力が強く、6:4の生地は5:5の生地と比べると弾力は弱かった。薄く延ばすには、6:4の生地の方が適していた。



図1 5:5の生地



図2 6:4の生地

(2) 乾燥度合いの比較(後期)

生地の乾燥が悪いと焼き上がりが軟らかくなってしまうため、自然乾燥させ、1日置き、2日置き、3日置き、4日置きの生地の乾燥具合を調べた。2日目で若干水分がとんでいたものの3日目は乾燥しているものとしていないものがあった。4日目はすべての生地が乾燥していたが、生地が縮み曲がってしまう。



図3 左から1日目、2日目、3日目、4日目

(3) からいもの使用(後期)

せんべい生地に、当初の目的である「からいも」を加えたせんべいの製造を行った。からいもは、米と同じでんぷん質であるが、水分や糖分、繊維質を多く含むため、使用量の検討実験を行った。

から芋の量が多くなると焦げやすくなり、中でも水:米粉:からいも=5:2:3では、焦げ付きがなく、芋の風味も感じられ、最適であった。



図4 焼き上がり

水:米粉:からいも	評価
3:4:3	×
4:2:4	▲
4:3:3	▲
5:2:3	●
5:3:2	●
6:2:2	×

×・・・生地ができない

▲・・・焦げ付き

●・・・良い

3 研究の結果・まとめ

せんべい生地の製造からスタートし、からいもを加えたせんべいまでたどり着いた。でき上がった芋のせんべいは風味が出せたものの、味や見た目、インパクトに欠ける。今後、焼き芋をイメージできる美味しそうな芋らしい色にし、せんべいの中に芋をサンドしても良いと考える。新しい大津銘菓として売り出し、地域活性につながるよう次年度に引継ぎ研究を進めてほしい。