

サツマイモを加えて焼いた煎餅

地域資源を利用した食品の開発と地場食品産業の支援は、公立研究機関の重要な課題です。この目的に沿って、茨城県工業技術センターでは煎餅の多様化・高度化に取り組んでいます。その中で、地域資源の一つであるサツマイモを使用した煎餅について、実用的な製品を開発していますので、その概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 試料としては茨城県で広く栽培されているサツマイモ(タマユタカ)を用いました(写真)。サツマイモだけの煎餅を焼くと面白いのですが、煎餅の焦げ色や焦げ臭が強烈になり実際的ではありません。そこで重量比で米粉：サツマイモ粉末=90:10、米粉：蒸し芋ペースト=90:10、米粉：乾燥芋チップ=95:5 の割合で配合した3種類の生地を調製して焼いた煎餅と、米粉だけで調整した生地を焼いた標準の煎餅と比較しました(表)。3つの中では蒸し芋ペースト入りの煎餅が比容積(煎餅生地の膨らみ)はいちばん高く、かつ軟らかい煎餅になり、食感(噛み心地)も優れていました。ところが味と香りにやや難点があり、総合評価は必ずしも良いとはいえませんでした。
2. タマユタカは干し芋用の品種ですから、干し芋に2倍量(重量比)の水を加えて加熱してペースト状にし、これを生地に加えた(米粉：干し芋ペースト=90:10)煎餅を焼成したところ、干し芋ペースト入り煎餅は蒸し芋ペースト入り煎餅の欠点であった味と香りも改善され、総合評価としては標準の煎餅よりも高くなりました。干し芋を使用できる点で、タマユタカを原料とする場合は実的に有利でした。

表 サツマイモ入り煎餅の物性等評価結果

煎餅の種類	比容積 (ml/g)	硬 度 (kg)
標 準	2.97	4.21
蒸し芋 ペースト	4.05	3.51
芋チップ	2.93	3.65
芋 粉	3.08	4.15



写真 使用したタマユタカ

☆ 活用面での留意点

1. 蒸し芋ペーストが優れているか干し芋ペーストが優れているかは、サツマイモの品種により決まると考えられます。また、上の結果はタマユタカで得られたものですから、他の品種を用いる場合は、改めて試験を実施する必要があります。
2. この成果は煎餅製造法研究の一環であり、煎餅の製造法としては他に、低アミロース米を原料としたソフト煎餅製造法、冷凍保存生地からの煎餅製造法等の成果を得ています。
3. 詳細については、茨城県工業技術センター地場食品部門(TEL: 029-293-8576)にお問い合わせください。
(食総研アドバイザー 柳本正勝)