

ちぢみ雪菜のチップ

東日本大震災により被災した宮城県産農産物の用途・需要拡大を目指し、農産物一次加工品の高品質化と新規加工品製造の実証試験を実施しました。宮城県産農産物 20 種類以上について、ブランチング品、ペースト、乾燥品、粉末等の加工品を試作し、評価を行いました。試作品の中でも特に、ちぢみ雪菜の乾燥品（ちぢみ雪菜チップ）が良好な食味・食感を有し、また従来にない外観を有する商品としての価値が期待できたことから、ちぢみ雪菜チップの製造条件について検討しました。また現在、宮城県内の食品製造企業と共同で、ちぢみ雪菜チップの商品化を検討中です。

☆ 技術の概要

1. ちぢみ雪菜はアブラナ科の一年草で、宮城県内各地で栽培されています。旬は12月～2月で、寒気にあたり葉がちぢみ、肉厚になった原料を使用することにより、独特の食感を持つチップを製造することができます（図1）。
2. ちぢみ雪菜の葉を1枚ずつ切り離して洗浄し、アクアガス等でブランチングした後、味付けし、温風乾燥にて約半日乾燥することにより、ちぢみ雪菜チップが完成します（図2）。
3. 乾燥に使用する温風の温度と湿度を適切に制御することにより、色彩と食感の良さを両立させたチップを製造することができます。



図1. ちぢみ雪菜（原料）



図2. ちぢみ雪菜のチップ

☆ 活用面での留意点

1. 湿気ると食感が著しく低下するため、保存時には水分を5%以下に保つ必要があります。
2. 詳細については、農研機構食品研究部門（TEL：029-838-8029）にお問い合わせください。