

ユウガオ果実の食感を活かしたシロップ漬の開発

かんぴょうはユウガオの果実をひも状に乾燥させたもので、栃木県の生産量は全国の99%以上を占めています。原料であるユウガオ果実は、果実としての流通は少ないものの、一部は総菜等に調理加工され、さらに甘味との相性も良いことからスイーツの素材としても期待されます。しかし、シロップ漬を製造する際、煮崩れによりユウガオ果実の食感が活かさないという課題があります。そこで、漬物の製造技術を用いることにより、煮崩れず、硬く歯ごたえのあるシロップ漬を作ることができましたのでご紹介します。

☆ 技術の概要

1. ユウガオ果実（写真1）の果肉部分を用いシロップ漬を試作しました。漬物の製造技術である塩蔵（塩漬）、脱塩（塩抜き）を行なった後、糖液に浸漬し加熱製造したシロップ漬は、塩蔵なしの対照品と比べ、硬く崩れにくい食感となりました（図1）。
2. この技術を活用し、シロップ漬のカットサイズや糖濃度、ヨーグルトの配合等も検討し、「夕顔の実ヨーグルト」を開発しました（写真2）。

〈塩蔵・脱塩シロップ漬の製造法〉塩蔵（塩漬）→脱塩→カット→糖液浸漬→包装加熱殺菌



写真1 ユウガオ果実

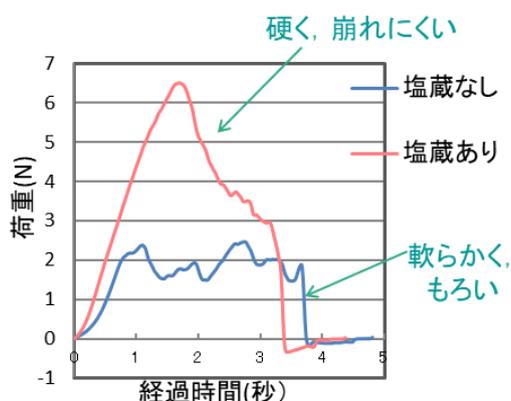


図1 塩蔵（塩漬）・脱塩の有無とシロップ漬の機器測定結果



写真2 シロップ漬(上)とヨーグルト(下)

☆ 活用面での留意点

1. 原料を塩漬で保存することにより、シロップ漬等への活用が通年可能となります。この方法は、他の原料への応用も可能と考えられます。
2. 詳細については、栃木県産業技術センター食品技術部（TEL：028-670-3398）にお問い合わせください。