

事項	えだまめもちの加工法																	
ねらい	えだまめ加工品として“くじらもち”タイプのもちを検討したところ、材料の混合量等有効な加工法と消費期限が明らかとなったので参考に供する。																	
指導 参考 内容	<p>1 材料（2×6×15cmの製品2本分） (g)</p> <table border="1"> <tr> <td>えだまめ</td> <td>もち粉</td> <td>上新粉</td> <td>上白糖</td> <td>ソルビトール</td> <td>マルチール</td> <td>食塩</td> <td>水</td> </tr> <tr> <td>60</td> <td>84</td> <td>36</td> <td>60</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>0.5</td> <td>110</td> </tr> </table> <p>2 加工工程</p> <pre> graph TD A[蒸煮・脱莢] --> B[破碎] B --> C[粉類混合] C --> D[こね] D --> E[成型] E --> F[蒸煮] F --> G[包装・保存] </pre> <p>蒸煮・脱莢 洗浄したえだまめを釜で煮て脱莢（ぬきさや）する。 （冷凍えだまめを用いる場合には解凍後に脱莢する） （注）えだまめの冷凍保存方法 えだまめは収穫後、洗浄し、莢付きのまま真空調理 （真空パック後、100℃・4分間加熱）した後、冷凍で保存する。</p> <p>破碎 半量の水を加えながらミキサー等で破碎する。</p> <p>粉類混合 粉類（もち粉、上新粉、糖類、食塩）を混合する。</p> <p>こね 半量の水（湯）と破碎したえだまめを加え、よくこねる。</p> <p>成型 型枠に入れる。</p> <p>蒸煮 蒸し器で20～30分蒸す。</p> <p>包装・保存 ビニールで密封包装後、10℃以下で冷蔵保存する。</p> <p>3 消費期限 消費期限は、えだまめもちの硬さを重視する場合には、破断強度から判断して10℃以下の冷蔵保存で製造後3日間である。食品衛生上、一般生菌数から判断して7日間（限界日数の半分）は問題がない。</p> <p>4 加工上の工夫 (1) こねる際に煎ったくるみやごまを加えることにより、風味や食感に変化を付けることができる。 (2) 蒸煮前の生地を型枠に入れた状態で冷凍保存し、必要に応じて蒸煮し、製品に仕上げることができる。 (3) 型枠の形を工夫することにより、製品の独自性を出すことができる。</p>		えだまめ	もち粉	上新粉	上白糖	ソルビトール	マルチール	食塩	水	60	84	36	60	10	10	0.5	110
えだまめ	もち粉	上新粉	上白糖	ソルビトール	マルチール	食塩	水											
60	84	36	60	10	10	0.5	110											
期待される効果	<p>1 冷凍えだまめを材料とすることにより、周年販売が可能となる。</p> <p>2 一粒莢などの規格外えだまめを有効に利用できる。</p>																	
利用上の注意事項	3日を越えて消費期限を設定する際は、硬くなった場合に再加熱の必要な旨を表示する。																	
担当	青森県農産物加工指導センター	対象地域 県下全域																
発表文献等	平成13～14年度農産加工試験成績書																	

【根拠となった主要な試験結果】

表1 試作材料の混合量 (g) (平成13年 青森加工セ)

区名	えだまめ	もち粉	上新粉	上白糖	ソルビトール	マルチトール	食塩	水
試作1	60	60	60	80			0.5	110
試作2	60	36	84	80			0.5	110
試作3	60	84	36	80			0.5	110
試作4	60	84	36	70	10		0.5	110
試作5	60	84	36	60	10	10	0.5	110

表2 えだまめもちの評価 (平成13年 青森加工セ)

区名	風味	食感	甘さ	つや	総合
試作1	良	不良(ボンボン感)	不良(しつこい)	不良	不良
試作2	良	不良(ボンボン感)	不良(しつこい)	不良	不良
試作3	良	良	不良(しつこい)	不良	やや不良
試作4	良	良	良	不良	やや良
試作5	良	良	良	良	良

(注) 青森加工セ職員による官能評価

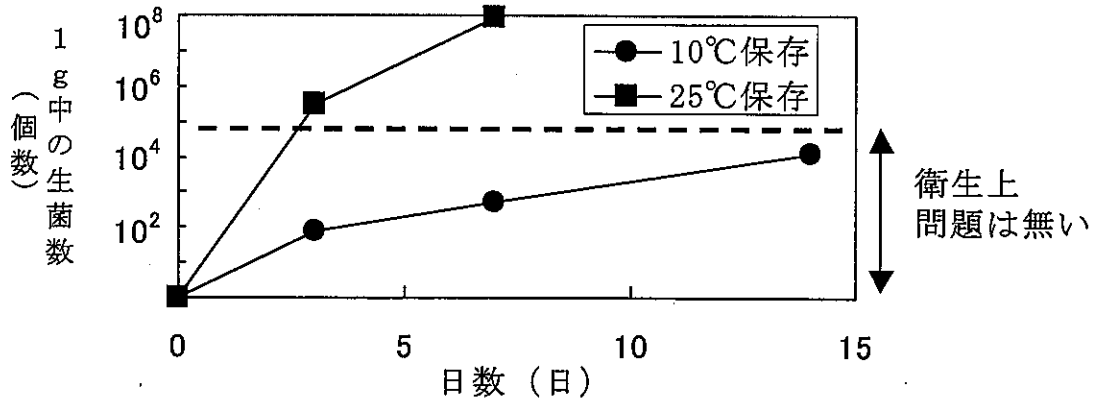


図1 保存中の一般生菌数の経時変化 (平成14年 青森加工セ)

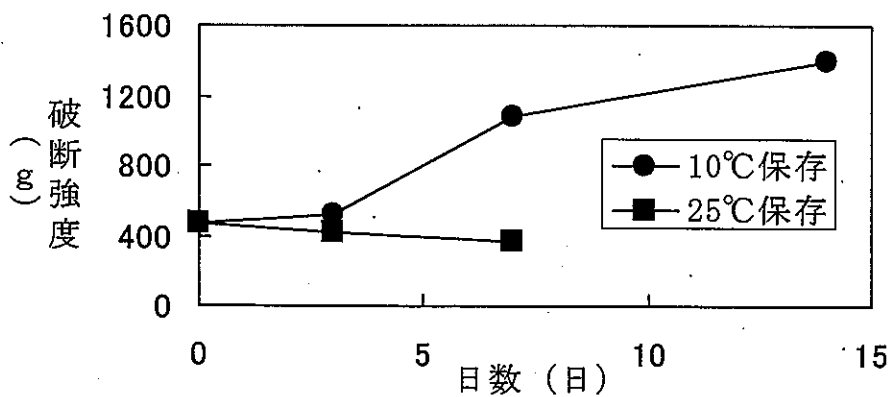


図2 保存中の破断強度の経時変化 (平成14年 青森加工セ)

(注) 破断強度は数値が大きいほど固い
 (レオメーター(サン科学社 CR-200D)を用い、7mm球形プランジャー、
 テーブルスピード6cm/分で測定)