

事項	そばクッキーの加工法													
ねらい	そばを原料とした加工品としてそばクッキーの作り方を検討したところ、有効な加工法が明らかとなったので参考に供する。													
指導参考内容	<p>1 そばクッキー材料 (g)</p> <table border="1" data-bbox="331 542 1254 672"> <tr> <td>そば粉</td> <td>ショートニング</td> <td>砂糖</td> <td>卵</td> <td>ベーキングパウダー</td> </tr> <tr> <td>200</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1個</td> <td>2</td> </tr> </table> <p>2 そばクッキーの加工工程</p> <pre> graph TD A[練り] --> B[混合] B --> C[粉合わせ] C --> D[半凍結] D --> E[切り出し] E --> F[焼成] </pre> <p>練り 泡立て器で、ショートニングを練りクリーム状にする。</p> <p>混合 砂糖、卵を加え、よくすり混ぜる。</p> <p>粉合わせ そば粉とベーキングパウダーを加え、しゃもじ等で練らないようにさっくりと混ぜる。</p> <p>半凍結 生地を棒状にまとめ、ラップに包んで冷凍庫で切り出しやすい硬さになるまで冷却する。</p> <p>切り出し 5mm厚程度で切り出す。</p> <p>焼成 150℃で約15分焼く。</p>				そば粉	ショートニング	砂糖	卵	ベーキングパウダー	200	100	100	1個	2
そば粉	ショートニング	砂糖	卵	ベーキングパウダー										
200	100	100	1個	2										
期待される効果	そばの用途・消費拡大が図られる。													
利用上の注意事項														
担当	青森県ふるさと食品研究センター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14年度 農産加工試験成績書 平成15年度 農産物加工指導センター試験成績概要集													

【根拠となった主要な試験結果】

表1 試作そばクッキーの材料 (g) (平成15年 青森ふ研加工セ)

区名	そば粉	バター	ショートニング	砂糖	卵	ベーキングパウダー
試作1	200	100	—	100	1個	—
試作2	200	100	—	100	1個	2
試作3	200	—	100	100	1個	—
試作4	200	—	100	100	1個	2

(注) そば粉は南郷産「階上早生」を供試

表2 試作そばクッキーの評価と破断強度 (平成15年 青森ふ研加工セ)

区名	風味	食感	総合	破断強度 (g)
試作1	○	× 硬い	△	2,640
試作2	○	○	○	—
試作3	○	○	○	—
試作4	○	◎ サクサク感	◎	1,520

(注) 1 官能検査は農産物加工指導センター職員による

2 破断強度は数値が大きい程、硬い。クッキーを高さ6mm、幅10mmとなるように調製し、レオメーター (サン科学社 CR-200D) を用い、厚さ0.8mm板状プランジャー、テーブルスピード6cm/分で測定