

天然粉末調味料の開発と利用

— しいたけ煎餅の試作 —

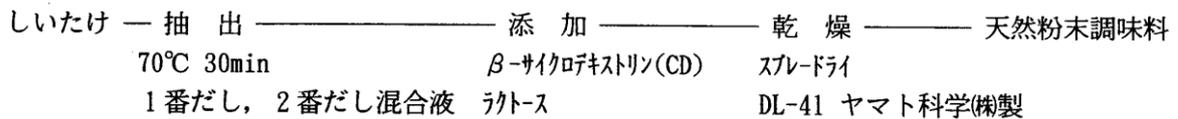
大竹 嘉尚* 佐藤 拓児*

1. 緒言

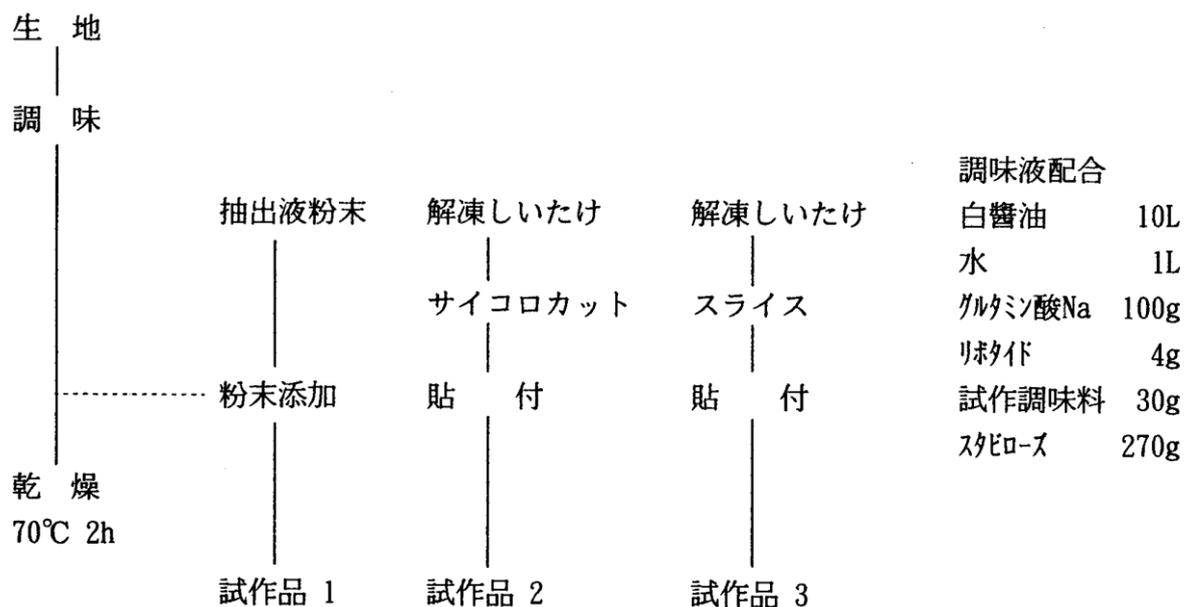
本県は全国でも有数のしいたけの生産量を誇っているが、その価格変動は大きい。その価格を安定させるには、貯蔵技術を含めた流通機構の改革、綿密な生産計画などが考えられるが、本報告では粉末調味料及びブライスしいたけの米菓への貼付という余剰椎茸の有効利用、新製品開発について述べる。これは、米菓業界の天然志向、健康志向の新製品開発の要望と合致した利用法である。

2. 試作

天然粉末調味料作成法



試作の天然粉末調味料を単に調味液に添加した煎餅を試作したところ、しいたけの味は残るがその特有の風味が消失してしまう。しいたけの呈味成分は主に核酸系成分であり、その呈味速度は遅く、しいたけのインパクトのある強いイメージを与えない。そこで「しいたけ」を視覚的にそして香りでイメージを強調する試作品が望まれる。下記のフローで写真1,2 のような試作品を作成した。



*食品加工部

その結果,

試作品1: しいたけの抽出液粉末(β -CD, ラクトース1 対1)添加

ラクトースとしいたけの呈味成分はよく調和しているが香りがなく, しいたけのイメージが湧かない。

試作品2: サイコロカットしいたけ貼付しいたけの香りはあるが, 視覚的イメージが弱い。

試作品3: スライスしいたけ貼付

特有のしいたけの香りがあり, 視覚的にしいたけのイメージを訴える。

スライスしいたけは十分な水分を含んで入れれば米菓生地に貼付可能であるが, さらに強固に接着させるには, 糊料が有効でCMC, アルギン酸ナトリウム, スターチ類がある。この場合, 貼付乾燥されたしいたけは生地に沈み込み生地と共に割れる。

この糊料を使用した素焼き生地への貼付技術は, しいたけの他にも海老, わかめ, 納豆など軟質, 硬質の材料にも応用が可能であり, 生地もウキものからシメものまで利用できる。

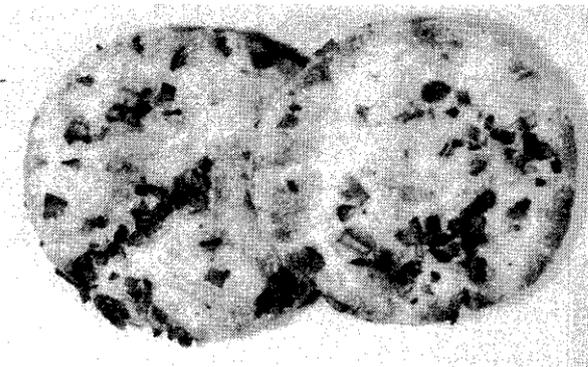


写真1

試作品2: サイコロカットしいたけ

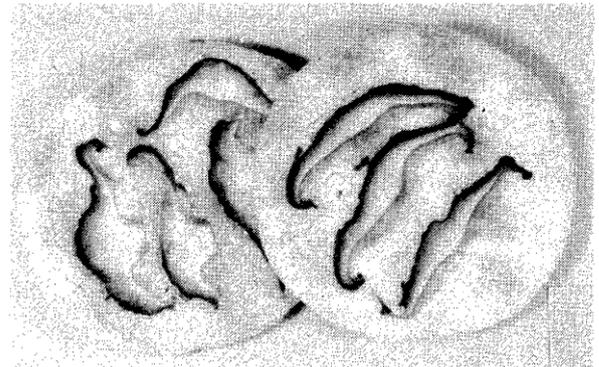


写真2

試作品3: スライスしいたけ

3. 結 言

米菓企業でこのしいたけ煎餅を製造するには, 焙焼後の生地にしいたけを貼付し乾燥をする必要がある。この工程は従来の海苔付け工程に近いが乾燥がネットコンベア上ではなく, 棚差しの乾燥機で行う分, 製造工数, コストがかかる。

しかし, 試作品3 のスライスしいたけ煎餅は, しいたけのイメージから健康志向の商品, 贈答用商品の一部, または店頭販売用商品として十分利用可能である。消費者の潜在需要とマッチし, しいたけの用途利用拡大につながれば幸いである。