

十勝発調理済み食品の普及拡大に関する研究（平成9年度）

～帯広市味銀行の調理メニューからの応用～

研究開発課 大内理奈、大庭 潔、永草 淳
企画管理課 佐々木雅子

1. 研究の目的と概要

「帯広の味銀行」は、帯広市農村婦人活動促進協議会の方々が、帯広の味発掘調査をした結果、発掘されたメニューおよびその調理技術を持っているお母さんたちの登録制度である。現在、帯広市農業技術センターを窓口として数百品のメニューが登録されており、これらのメニューの中には素晴らしいアイデア、あるいはそのまま十勝の加工特産物となりうるものが数多くある。

本試験では、その中から6品を選ばさせていただき、企業化する上での配合の定量化、更には原料を含め製法等の若干の改良を行った。また、参考として簡単な原料費の算出を行った。

2. 試験研究の方法及び結果

1) 6品のメニュー名及び考案者

ワイン入り牛乳ながいも羊羹	(帯広市 八千代町 荒尾 末子 様)
ながいものスイートポテト	(帯広市 上清川町 梶 れい子 様)
おからケーキ	(帯広市 豊西町 福田 和子 様)
ポテトスープ	(帯広市 以平町 梅村 梅子 様)
大豆の肉入りちぎり揚げ	(帯広市 清川町 久保田 時子様)
ごぼうのから揚げ	(帯広市 吉田 佐智子様)

2) 配合及び製法

ワイン入り牛乳ながいも羊羹

十勝の特産品の一つであるながいもを、お菓子に利用するというアイデア、更にはデザートとしての利用は非常にユニークであり斬新的である。配合表及び製造方法を表1及び図1に示した。尚、最終形態は、保存上からもカップ形態による殺菌充填が良いと考えられる。

表1

ワイン入り牛乳ながいも羊羹 配合書		
原材料名	配合量(kg)	配合率(%)
ながいも	0.5	21.31
牛乳	0.8	34.10
砂糖	0.35	14.92
粉寒天	0.012	0.51
バニラエッセンス	0.004	0.17
牛乳	0.1	4.26
水	0.4	17.05
砂糖	0.055	2.34
赤ワイン	0.06	2.56

図1

ワイン入りながいも羊羹
1. ながいもは3～4cmに切り茹でて裏ごす。
2. 牛乳に粉寒天、砂糖を加える。
3. 2に1を加え合わせる。
4. 3を型に流す。(下層)
5. 水に牛乳、粉寒天、砂糖を加える。(上層)
6. おろし際に赤ワインを入れ4の上に流す。

ながいものスイートポテト

先のメニューと同様に斬新的である。スイートポテト(さつまいも)はすでに販売されてる商品である。そこで、この商品との差別化をはかる意味からも、ながいもの特徴をだす工夫を行った。配合表及び製造方法は表2及び図2に示した。

表2

ながいものスイートポテト 配合書		
原材料名	配合量(kg)	配合率(%)
ながいも	0.3	51.92
砂糖	0.025	4.33
蜂蜜	0.01	1.73
生クリーム	0.03	5.19
塗り用卵黄	0.015	2.60
小麦粉	0.0048	0.83
スターチ	0.0048	0.83
牛乳	0.1238	21.43
卵黄	0.03	5.19
砂糖	0.0344	5.95

図2

ながいものスイートポテト	
1.	卵黄、砂糖、スターチ、小麦粉、牛乳でカスタードクリームを作る。
2.	ながいもは ホイルに包みオープンで焼く。 皮を剥き、茹でて裏ごす。
3.	2- と1のカスタードクリーム、砂糖、蜂蜜、生クリームを混ぜ、練り上げる。
4.	2- の内側をくりぬく。
5.	4に3を詰め、塗卵をしてオープンで焼く。

おからケーキ

おからは豊富な繊維を含む栄養の宝庫である。しかし、使い勝手の悪さからほとんど利用されていないのが現状である。本メニューはこのおからの有効利用の点からも素晴らしい物と考えられる。尚、配合表と製造方法は表3及び図3に示した。

表3

おからケーキ 配合書		
原材料名	配合量(kg)	配合率(%)
おから	0.12	19.14
薄力粉	0.05	7.97
おから(乾燥)	0.05	7.97
クルミロースト	0.05	7.97
ベークパウダー	0.001	0.16
シナモン	0.001	0.16
調理用マーガリン	0.125	19.93
卵黄	0.06	9.57
砂糖	0.07	11.16
砂糖	0.03	4.78
卵白	0.07	11.16
塩	0.0001	0.02

図3

おからケーキ	
1.	マーガリン、砂糖、塩、シナ、卵黄を加え混ぜる。
2.	乾燥おから、小麦粉、BPを混ぜ合わせる。
3.	クルミペーストとメレンゲを作る。 クルミペーストと2を混ぜる。
4.	1におから(生)を混ぜる。
5.	4にメレンゲの半分を加えさっくりと混ぜ、次に、3のクルミと乾燥おからと混ぜたものを加えさっくりと混ぜる。
6.	残りのメレンゲを混ぜ型に詰め焼く。
180	50分

ポテトスープ

馬鈴薯の宝庫である十勝。なぜ今まで特産物として出ていないのか不思議な一品である。缶詰の形態が最も一般的に考えられる。他社との差別化を行う上で馬鈴薯の品種を工夫することが必要と考えられる。

大豆の肉入りちぎり揚げ及びごぼうのから揚げ

惣菜としてユニークな2品を選んだ。基本的配合は変えていないが、コスト的な面から原料にもう一工夫必要であると考えられる。

3.まとめ

尚、まとめとして本メニューの6品についてのおおまかな原料費を算出した結果を表4に示した。今後も、機会を見つければこの「帯広の味銀行」を利用していただきたいと考えている。

謝辞

本試験を行うにあたり、様々なご協力を戴きました帯広市農業技術センター様及び本メニュー6品を参考され本センターにおいても試作をしていただいた6名のみなさまにお礼申し上げます。

表4

品名別の原料費	
品名	原料価格(円/kg)
ワイン入り牛乳ながいも羊羹	262.9
ながいものスイートポテト	396.2
おからケーキ	847.6
ポテトスープ	188.5
大豆の肉入りちぎり揚げ	936.5
ごぼうのから揚げ	348.6