

I-3 加工食品レシピの開発

I-3-1 ダリア塊根の利用特性

荒木 裕子

I ダリア粉を用いた商品開発

前報では、ダリア塊根をスライスし乾燥後粉末にする手法により、ダリア粉の製造を試みた。乾燥条件として 65℃で乾燥後粉碎したものをダリア粉とした。加工品の開発として、ダリア粉を添加した麺、パン、クッキー、パスタ等の製造を試みた。その結果、ダリア粉を添加することで、独特な色調や香りが添加されることがわかり、新規加工品を製造するための添加割合の検討をおこなった。

本年度の研究では、ダリア塊根を乾燥する際、皮を除去したダリア粉を調製したものをを用いて、利用特性を検討した。ダリア塊根の乾燥条件は前年度と同様に行った。

(1) 手打ちダリアうどん

ダリア粉を小麦粉(中力粉)に添加して、手打ちうどんの調製を行った。ダリア粉添加量は前報に従い 20%とした。ダリア粉を添加することでそばのような色調と香りが付加でき、手打ちにすることで腰が強く、手打ちならではの食感を楽しむことができる。また、ダリア粉を多く添加することから、ダリア粉の持つ機能性も期待できる。

1) 配合

材料	無添加	20%添加
中力粉	500g	400 g
ダリア粉	—	100
食塩	18	18
水	230	230

2) 調製方法

小麦粉(ダリア粉)を計測し、ボウルに入れる。食塩水の 1/3 容を加えて両手で粉を揉むようにして水と粉を混ぜる。次に 1/3 容の食塩水を少しずつ振りいれよく混ぜる。残りの食塩水を入れ、手でよく捏ねて全体をまとめる。ぬれ布巾で包み 30 分ねかす。打ち粉しためん台上で生地を 10 分ほど捏ねる。(ビニールに包み足で踏んで捏ねてもよい)表面につやが出てきたら、丸く整形する。麺棒を用い、縦横に延ばす。時々打ち粉をして、2mm の厚さに圧延する。麺帯を折りたたみ、麺きり包丁で 3mm 程の幅に切り、麺線をばらばらにほぐし、茹でる。冷水でよく洗う。

写真



ダリア粉入り 小麦粉のみ



ダリア粉入り 麺帯



ダリア粉手打ちうどん 麺線

3) 結果

ダリア粉を添加して生地を成型したところ、無添加の生地と変わらずよくまとまり、麺帯も形成できた。茹で上がりの状態は、ダリア粉独特の色調と香りが付加された麺が完成したが、茹でる際、無添加に比べ若干切れやすい傾向が見られた。食味は無添加と比較すると独特な風味が感じられ、ダリア粉の風味として認知されると嗜好性も向上すると考える。なお、この手打ちうどんの手打ちとしての野趣を活かすには、地元で取れた野菜をふんだんに入れてけんちん汁を作り、けんちんうどんとして食するとさらにおいしさが向上すると考えられる。また、山梨県では素揚げ野菜を用いた麺が良く食べられており、このダリアうどんも地元で取れた野菜を素揚げし、つゆをかけて提供する方法も良いと考えられる。

写真



無添加うどん

ダリア粉入りうどん



ダリア粉手打ちうどんの提供例

地元野菜素揚げをふんだんに盛り付けて汁をかける

(2) ダリア粉を用いたガレットの製造

ガレットはそば粉を用いたフランス北西部の郷土料理である。ガレットとは「円く薄いもの」を意味するが、特にそば粉を用いたクレープ状の菓子をガレットを指すことが多い。若い人に人気のデザートであり、専門店も増えている。作り方は、そば粉・水・塩などを混ぜて寝かせた生地を熱した平鍋またはガレット調理専用の鉄板に注ぎ、薄い円形に伸ばし、正方形に折りたたんで完成としたものである。トッピングする具としては、生ハムなどの肉類、魚介類、おろしたグリュイエールやゴーダなどのチーズ、鶏卵、サラダなどを盛り付けて提供することから、デザートというより、軽い食事に匹敵する食べ物である。

ここでは、ダリア粉を用いた嗜好性の高いガレットの製造を検討した。ダリア粉は、小麦粉と合わせることでそばのような色調を呈することから、そば粉を用いないガレットの製造も試みた。

1) 配合例

材料	基本形 そば	基本形 小麦粉	皮ダリア粉 20%	皮なしダリア粉 20%
そば粉 g	60	—	—	—
薄力粉 g	—	60	48	48
ダリア粉 g	—	—	12	12
塩	少々	少々	少々	少々
卵 g	25	25	25	25
水 ml	125	125	125	125
溶かしバターg	15	15	15	15

2) 作り方

1) ボウルにそば粉、塩を入れ、水を少しずつ加えて木べらで練る。粉っぽさがなくなったら残りの水、溶き卵、溶かしバターを加えて泡立て器でよく混ぜる。ラップをして1時間休ませる。

2) フライパンを熱してサラダ油少々をひき、紙タオルでなじませる。玉じゃくし1杯分弱流し入れて、フライパンを手早く回しながら薄く広げ、中火で焼く。表面が乾き始めたら好みの具とチーズをそれぞれ半量ずつ中央にのせ、土手をつくるように真ん中を空けて、そこに卵1コを落とす。

3) 皮の縁がカリッとしてきたら具を包むように四方の皮を内側に折り込む。フライパンにふたをして、チーズが溶けるまで弱火で加熱する。器に盛り、細ねぎを半量散らし、黒こしょう適量をふる。

写真



右：皮なしダリア粉

左：皮ありダリア粉

3) 結果

ガレットの調製は主原料としてそば粉を用いるが、ダリア粉の特性を生かして、ダリア粉添加ガレットの調製を試みた。そば粉の代わりに、小麦粉にダリア粉を添加させガレットを調製した。ダリア粉の添加割合は予備実験として種々の添加割合で調製した結果、一番嗜好特性が高かった 20% 添加とした。また、今回用いた乾燥ダリア粉は、ダリア塊根の表皮を剥いて乾燥させたものと、皮を剥かずに乾燥させたものの 2 種類のダリア粉を使用して調製した。その結果、嗜好性はそば粉で作ったものと大きな差はなく、ダリア粉添加した小麦粉でもガレットが調製できることがわかった。色調は、皮つき乾燥ダリア粉の方が色が強くて、ガレット本来の色調に近かった。このことから、そば粉の代用として、ダリア粉の色調と風味を生かしたガレットが調製することが可能である、今後、ガレットに添加する具材を地元の野菜や卵、乳製品などを利用することで新しいメニューとして利用が可能ではと考える。

Ⅱ 生ダリア塊根の利用

(1) 生ダリア塊根を用いたスープの開発

～ダリア塊根入り沢庵とスペアリブのスープ～

ダリア塊根は、独特の香りやざくざくとした歯ごたえが特徴であり、漬物等の利用は試みられているが、そのまま食材として利用されることが少なかった。さこで、ダリアを根菜類の食品と位置付け、生鮮野菜として利用することを試みた。新鮮なダリア塊根と地元でつくられる沢庵を利用したスープを調製した。

1)ダリア塊根入り沢庵とスペアリブのスープの配合

材料	無添加	ダリア塊根添加
生ダリア塊根	—	100g
沢庵	200g	100g
スペアリブ	400g	400g
にんにく	2 かけ	2 かけ
塩	少々	少々
水	1 ℓ	1 ℓ

2) 調製方法

- ①沢庵は 5mm 位の輪切りにする。ダリア塊根は皮をむき沢庵と同じように 5mm 位の輪切りにする。
- ②鍋に水を入れ沸騰させ、沢庵、ダリア、スペアリブ、にんにくを入れる。途中、あくが出てきたら、あくを引く。一時間 30 分ほど中火で加熱する。最後に味を見て、塩分が足りないときは塩を適宜入れる。

写真



材料 右：ダリアと沢庵 左：沢庵のみ

3) 結果

このスープは透明な澄んだスープであり、沢庵から出る旨み成分と豚肉のエキス分とがスープに溶出して独特なおいしさを出している。材料も揃えやすく、作り方も簡便である。ダリア塊根を入れたものと無添加のもの、二種類のスープを調製した結果、ダリア塊根を沢庵の 50%添加したものでは、沢庵が少なくなった分、濃厚さは若干不足したが、ダリアを入れることでさくさくの食感が加わり、嗜好性も高いものが完成した。なお、沢庵の塩分は各家庭で異なるため塩の添加量はその都度味見をして決定する。新鮮なダリア塊根が入手できるときの使用例としては斬新であると思う。また、ダリア塊根は冷蔵で比較的長期保存が可能であることから、秋から冬にかけての献立として利用可能である。



完成図：ダリア塊根入りスペアリブと沢庵のスープ