

平成 28 年 1 月 30 日 片山 佳子

講習会参加者 14 名

道の駅はなわで販売する新商品に埴町の農産物を利用した加工食品として、もち米を使用した麦芽水飴の製造方法を提案した。埴町では、米およびもち米の栽培を行っているが、それらを利用した加工食品の製造は、ほとんど作られていない。水飴は常温で長期保存が可能であるため、賞味期限も長く、また、その製造方法も容易である。

もち米水飴の主成分は麦芽糖である。麦芽糖（マルトース）は他の糖類とは違い、食べた後も血糖値の上昇が緩やかであるため、糖分をあまりとることが出来ない人や、疲労時、病中病後など体力が落ちている時、あるいは食欲が無い時にも栄養補助食品として利用できる。また、水飴は砂糖を一切使用せずに、甘味を麦芽で引き出し煮あげた体にやさしい甘さであり、そのまま食べるほかに、料理にも使用することが可能である。

関東地方では、あまり飲まれていないが、関西では、夏の時期に水飴とショウガを冷水に溶かした「ひやしあめ」として水飴が飲まれているので、寒い冬の時期には、お湯で溶かして飲むと体が温まって良いのではないかという提案もした。

**【材料】**

- ・もち米 . . . . . 6 合
- ・大麦麦芽（粗挽き） . . . . . 200g
- ・冷水 . . . . . 2L

**【器具】**

- ・1 升炊き炊飯器
- ・温度計
- ・深い鍋
- ・レードル
- ・さらしで作った袋
- ・ざる
- ・保存ビン

【製造方法】

①もち米を洗淨し通常に炊飯する。



②大麦麦芽はコーヒーミル、フードプロセッサー、すり鉢などを使い粗挽きしておく。



③炊き上がったところに冷水を加え、よく混ぜる。温度計を差し温度が 55℃ になっていることを確認する。



- ④粗引きにした大麦麦芽を加えてよく混合し、ラップをして 55℃で 24 時間 恒温器内で放置する。



- ⑤24 時間後、米が糖化されて液状になる。\*保温中のかき混ぜないこと！



- ⑥大きめの鍋の上にザルをのせ、さらしで作った袋をおいて漉す。すぐには 熱いので自然落下させて冷ましてから絞る。



⑦ろ過した後の状態。



⑧火にかけて、水分をとばしていく。



⑨アクが出てきたら、取る。



⑩沸騰してきたら、火を弱めて濃縮を続ける。



⑪匙を入れて、写真のような感じになったら火を止める。



⑫ビンに詰めてフタをし、90℃で 20 分間殺菌し、室温で放冷して出来上がり。

\*ビンとフタは、あらかじめ洗浄後、沸騰水浴中で 10 分間殺菌をしたものを使用すること！



### 【結果および考察】

実際に製造した麦芽水飴とでん粉からできている市販品の水飴を試食して味を比較してもらった。

市販されている水飴は、デンプンにシュウ酸を加え、加水分解した酸糖化水飴か、あるいは、でん粉を酵素により加水分解した酵素水飴である。酸糖化法で製造された水飴は、シュウ酸が有毒なうえ酸味があるので、炭酸カルシウムを加えて水に不溶なシュウ酸カルシウムとしたのち、濾過して取り除き、製品とする。無色透明でほぼ水分と糖質しか含まない。酵素糖化水飴はブドウ糖が多く甘味が強い。試食に用いた市販品水飴は、上記のどちらの製法で製造されたのかその詳細はわからないが、透明であり、甘味は強いが、ただ甘いというだけで味に深みを感じることはできなかった。それに対し、もち米を使用して作った麦芽水飴は、原料に由来するミネラル分がわずかに含まれるため風味を有し、味が濃く、蜂蜜に似た琥珀色をしており、昔食べた水飴の懐かしい味がすると好評であった。

水飴は食べたことはあるが、作り方までは知らなかったという声が多く聞かれ、また作り方も難しくないので、早速、帰ったら作ってみたいという意見が多かった。実際の販売の際には、埴町の風景などにあつた素朴なラベルを貼ると、より魅力的な商品になるのではないかと考える。





