

～米粉のクッキー(野菜入り)について～

東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科 奈良美里・安部優里

《背景・目的》

米粉(こめこ、べいふん)は、米を製粉したもの。国産米(地元産米)の消費拡大に向けて、新たな市場開拓、販路拡大の布石として期待が寄せられている。

米粉が注目されはじめたのは、製粉技術の向上、食の安全志向、小麦価格高騰を受け、農林水産省は代替原料として米粉の増産支援に乗り出すこととなり、パンのほかにケーキやクッキーの商品化も相次ぎ、全国的な米粉ブームが到来した。

そこで、米粉の特性であるザラツとした舌触りを、米粉っぽさを感じさせないなめらかな舌触りに改善するため研究し、付加価値を活かした野菜入り米粉のクッキー作りに取り組んだ。



《考察》

- ① **マーガリン** ・野菜パウダー・米粉・重曹・砂糖
- ② **ショートニング** ・野菜パウダー・野菜ドライチップ・米粉・重曹・砂糖

油脂の違いが風味だけでなく、外観にも表れる結果となり今後の課題を残している。以後継続的な配合調整が必要と考える。