

## I - 3 - 3 そば粉の利用

調理学第二研究室 吉田光一、哥亜紀、臼井俊祐、高木優璃



### 第一章 商品開発

#### 第一節 特産品を使った新商品

##### 1-そば粉

去年、埴町の特産であるダリアを使用した「ダリアの甘酢漬け」と「ダリアのきんぴら」を埴町に提案した。この商品化に関しては未だ成功しておらず、現在も調整中である。

そして、今年、福島県はそば粉の生産が北海道に次いで全国第二位ということでそば粉を使用したシュークリーム「そばシュー」を提案した。このそばシューでは本来のレシピの薄力粉をそば粉と強力粉で仕上げたものである。

このそばシューは平成 25 年の埴町産業祭に試食として 400 ほど配ったのだが午前中には無くなってしまふほどの大盛況だった。

このそばシューを商品化しようと埴町も地域のお店に打診しているのだが半分以上がそば粉を使用しているためふくらますのに大変な手間と時間がかかってしまうので現在も商品化には至っていない。そこで対策として本大学に埴町の方々を招き技術講習会などをひらいている。

以下は「そばシュー」のレシピである。

## 2-そば粉シューレシピ

### そば粉シュークリーム

#### 材料

A・パート・シュー		B・クレーム・パテシエール		C・クレーム・シャンティ	
バター	80g	砂糖	100g	生クリーム 38%	100cc
水	100cc	塩	ひとつまみ	砂糖	1T
塩	ひとつまみ	薄力粉	30g	コアントロー	1/2T
砂糖	1t	コーンスターチ	10g	バニラエッセンス	少々
強力粉	45g	卵黄	3個		
そば粉	45g	牛乳	500cc		
卵	3~4個	バニラビーンズ	1/2本		
アーモンドダイス	適量	コアントロー	1T		
牛乳	少々	生クリーム 47%	50cc		
D・仕上げ					
粉砂糖	適量				
コーティングチヨコ	適量				

- A (1) 鍋にバター 砂糖 塩 水を入れ火にかけ、バターを溶かす。  
中心までしっかり沸かしたら、火から外し、粉(強力粉・そば粉)を一気に入れて合わせる。  
鍋の中で転がしてオムレツ状になる位まで混ぜながら火をいれる。火が入ってくると半透明になってくる。
- (2) 濡れたタオルの上に鍋を置き粗熱を取ったら、卵を加えて混ぜる。  
※固さの目安・スパテラにのせると1回落ちてもう2回ゆっくりと落ちる位スパテラに残った生地が三角になる位。  
※最初の卵は割りほぐさない。3個目以降は固さを調節するので割りほぐして少しずつ加える。
- (3) 生地が絞り袋(口金:丸 10)に詰めショートニングを薄く塗った天板に16個分 丸く絞る。

フォークに牛乳をつけ、表面を軽く押さえ形を整えオーブンで焼く。※200℃(学校250℃)で15~20分位冷めると卵が大量に入りこむので手早く行う。

- B (1) バニラビーンズの中身を取り、砂糖 塩 コーンスターチ 薄力粉と合わせる。
- (1) 鍋に卵黄 (1)の合わせたもの 牛乳少々を入れなじませ、牛乳を全て入れて煮る。  
※ダマができたなら火から外し、ダマがなくなるまで混ぜる。  
※沸いてコシが無くなるまで煮る。粉臭さをなくし、歯切れを良くする。
- (2) コアントロー 生クリームを入れ混ぜ、シノワファンで漉し落としラップをして冷ます
- C ボールに材料を入れ、氷に当てながら泡立てる。
- D ユーの上から 1/3 の部分を切り離し、クリームを絞って上から粉砂糖を振る。  
※エクレアにする場合はコーティングチョコをつけて冷やし固める。