

## I-3 加工食品レシピの開発

### I-3-1 「乾燥トマト粉末を使用した食品の提案」

三好 海斗、大内 和美、筒井知己

#### 1. 背景・目的

トマトは福島県塙町の名産品でもあり、塙町のトマトは甘みが強いのが特徴である。その名産品であるトマトの利用・消費の拡大を狙い、塙町のトマトを名物として日本中にアピールするために、トマトを使用した手頃な食品を考えた。

トマト果実は、ビタミンA、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、Cが豊富で、糖分はグルコースとフルクトース、アミノ酸はグルタミン酸とγ-アミノ酪酸（ギャバ）が多い。近年、トマトに含まれているリコピンという抗酸化成分も注目されている。全国的にトマトの消費量は減少しているが、機能性の高い食材の一つとして注目を集めている。

トマトを使用した食品を流通させるために、トマトを野菜乾燥機で乾燥させて水分を飛ばして保存性を高めた。そして、乾燥トマトを食品に添加しやすくするために、ミキサーで粉砕して粉末状にした。

#### 2. 方法

《製麺》… PHILIPS Noodle Maker を使用。

材料 [2人前…麺 160g分]

中力粉	250g
トマト粉末	25g

全卵	1個
水	卵と合わせて 90mlに調整
塩	1g

A

B



- ① 各材料を計量し、粉類は合わせて振るっておく。
- ② Aの粉類を製麺機に入れてこね動作を開始したら、Bの卵液を上から少しずつ注ぐ。

③ こね動作が終わり、製麺が始まったら麺を好みの長さにカットする。

製麺したトマト麺を、調製してカルボナーラ風に調理した。

～ トマト麺のクリームカルボナーラ ～

《調理》

材料 [2人前]

トマト麺	160g
ベーコン	3枚
玉ねぎ	1/6個
アスパラガス	2本
オリーブオイル	大さじ2



茹でる前の麺

製麺すると、少し暗めの橙色を呈した。

茹でた後の麺

麺を茹でると、明るく綺麗な橙色を呈した。

卵黄	3個分
生クリーム	100ml
粉チーズ	大さじ3
塩	少々
黒こしょう	少々

A

- ① ボウルに A の材料を入れて、よく混ぜ合わせる。
- ② アスパラガスは斜めに、ベーコンは 1,5cm 幅に切り、玉ねぎは薄切りにする。
- ③ 鍋にお湯を沸かして麺を茹でる。
- ④ フライパンにオリーブオイルを熱し、切った具材を加えてさっと炒める。
- ⑤ ①のボウルに、先ほど炒めた具材を加えて合わせる。
- ⑥ 茹で上がったパスタの水気を切り、冷めないうちにボウルに加えて絡める。パスタの熱で卵黄が固まり、ソースが良く絡んだら皿に盛り付ける。



### 3. 結果・考察

今回は中力粉に対して、10%のトマト粉末を添加した。9%添加の物も試作したが、10%添加の方が綺麗に橙色を呈し、香りや風味も良かった。トマトの品種などによっては、もう少しトマト粉末を添加しても好ましいと考えられる。茹でる前のトマト麺は、トマトの酸味が少し香り、暗めの橙色を呈した。茹でた後のトマト麺は、酸っぱい香りが消えて、綺麗な橙色を呈して美味しそうに見えた。トマト麺は、味や香り、風味が優しくて、市販のパスタよりも爽やかで食べ進んだ。市販のパスタよりも、トマト麺の方が味や風味が爽やかなので、カルボナーラのクリーム感を良く感じ、クリームとの相性が良く美味しかった。全体的にまろやかで優しい印象であった。

もう少し皿にクリームを盛って、クリームスープパスタのようにした方が、美味しく食べられるのではないかと感じた。