

I-4-2-1 「こんにゃく粉を使用した新しい商品」

1 こめこん (新粉とこんにゃく粉)

—材料—

こんにゃく粉	5 g
新粉	95 g
水	125 mL
塩	0.5 g (米に対して 0.5%)
砂糖	5 g (米に対して 5%)



—製造工程—

1. こんにゃく粉を水（こんにゃく粉の 25 倍量）で約 10 分戻す。
2. 新粉と塩と砂糖を混ぜ、水で戻したこんにゃく粉と合わせて、よく練る。
3. 丸めて約 15 分蒸す。
4. 乾燥機を 40 度に設定し、1 時間乾燥させる。
5. 袋に詰めて真空し、保存する。



1



2



3



4



5

2 こめこんの調理法

「こめこん」は新粉を使用しているため、料理だけでなく甘味にも利用でき、

様々な用途に使うことができる。1 時間乾燥させてから真空保存しているため、使うときは 5 分ほど茹でてから食べると程よい柔らかさになる。

今回はぜんざい（図 1）とおでん（図 2）にこめこんを利用した。ぜんざいはあたたかいあんこに茹でておいたこめこんを入れた。おでんは具を温める時に同時にこめこんも入れて、お湯では茹でなかった。



図 1. ぜんざい



図 2. おでん

他にもお味噌汁や煮物、きな粉をかけるだけでも美味しく食べられると考えました。

3 考察

今回、埜町の特産物であるこんにやく粉と新粉を用いて、「こめこん」という加工品を作った。こんにやく粉を粉全体の 5%にしたことで、程よくこんにやくの味がし、柔らかく仕上げることができた。こんにやく粉を 10%添加すると（図 3）、蒸した時に広がってしまい、形があまりよくなかった。また、こんにやく臭さが残ってしまった。



図 3. 左 5%添加 右 10%添加

生地を茹でずに蒸すことで、ふっくらとなり、もちもちとした食感になる。また 1 回で多くの量が出来た。こめこんの中まで乾燥させて保存性を高めるために、はじめは 14 時間乾燥させた（図 4）。しかし、食べる前にお湯に戻した際に硬くて口の中に残ってしまい、完全には戻らなかった。次に 7 時間乾燥させたところ、中まで乾燥せず、お湯でも完全に戻らなかった。



図 4. 14 時間乾燥させたもの

次に 1、2、3 時間乾燥機にかけたが、あまり乾燥状態に差が表れなかった。どの時間も真空保存してから使用する際にくっつかず形が丸く戻ったため、一番短時間の 1 時間乾燥にした (図 5)。



図 5. 1 時間乾燥させたもの

「道の駅はなわ」では毎朝、新鮮な野菜を農家から仕入れて販売している。道の駅の売り上げ向上を考え、「道の駅はなわ」の特徴である野菜に着目し、販売促進のために鍋の濃縮スープを開発した。

ただ野菜を並べるのではなく、野菜の棚の同列にオリジナルのスープの素として置けるように考えた。また、濃縮にすることによって、ストレートタイプより重量・嵩が減り購入しやすくした。

— 材料 —

砂糖	5 g
塩	3 g
醤油	50 cc
味醂	60 cc
顆粒出汁	8 g



— 製造工程 —

1. 砂糖、塩、醤油、味醂、顆粒出汁を合わせる。
2. 1度沸騰させる。
3. 真空機で真空し保存する。

品名:寄せ鍋の素(濃縮タイプ)
 原材料名:砂糖、塩、醤油、味醂、顆粒出汁
 賞味期限:2017年〇月
 製造者:道の駅はなわ 天領の里
 福島県塙町白川郡塙町大字桜木町388-1

販売促進方法

野菜の近くにレシピを置くことで、それを参考により多くの野菜を買ってもらうことができると考えた。

また今回は冬に行く、野菜の販売促進メニューを考えたが、今後1年を通して野菜を買ってもらえるように春夏秋冬に合わせた野菜のメニューを開発して行きたい。

