

今回、竹パウダー使用米(以下、竹米)の加工品開発として、「甘酒」と「米粉パン」を検討した。道の駅には、竹パウダーを使用して生産された米が売られているが、それを使用した加工品は見られない。そこで、米の消費量の向上とともに、竹米の新規加工利用法として、米をそのまま用いる方法として甘酒を、米粉にして用いる方法として米粉パンの開発を試みた。

I-5-1

「甘酒の製造」

甘酒は、古くから飲まれているお米を利用した飲料である。江戸時代には、夏になると甘酒売りが市中に出て四文で売っていたとしている。甘酒は、炊いた米に麴を生やし、麴の酵素を利用して、お米のでんぷんを糖化させた飲み物である。ブドウ糖や麦芽糖が多含まれているだけでなく、アミノ酸や各種ビタミンも豊富で滋養強壮にも効果があり、夏場の滋養強壮として庶民に親しまれていた。今回は、竹米と埴町産米(以下、埴米)の2つを用いた。竹パウダーを使用した米は、通常の米と味が異なりうま味係数も高いとされている。これらの違いが、甘酒を調製した際に表れるか検討した。

【材料】

埴米	:	300 g
竹米	:	300 g
米こうじ	:	300 g
水	:	1,200 mL

【製造方法】

埴米および竹米をそれぞれ洗い、400 mLの水を加えて炊飯器で炊飯した(通常どおりの炊飯)。この時、洗米による差を減らすため、水を注ぎ、右に10回、左に10回それぞれ攪拌し、排水した。この工程を3回繰り返す、洗米工程とした。炊飯後、50°Cの温水800 mLを攪拌しながら少しずつ加え、品温を50°C以下まで冷ました。その後、米こうじを添加し、均一になるまで攪拌した後、60°Cで22時間、糖化させた。糖化後、80°Cにて2分間火入れを行い、殺菌した後、180 mL容ペットボトルに熱いうちに充填し、製品とした。また、出来上がった甘酒の糖度をそれぞれ測った。

【結果および考察】

埴米および竹米それぞれから甘酒を製造することができた(図 1)。見た目による差異はみられないが、風味に違いが感じられた。糖度では、埴米甘酒が 27.0°、竹米甘酒が 27.6°であり、大きな差は見られなかったが、前者は、後味がのどの奥に残る感覚があったが、後者では、前者に比べて後味が少しさっぱりとしており飲みやすい印象であった。この違いによる詳細な成分分析はしていないが、竹パウダーを使用した米は、通常の米と味が異なりうま味係数も高いとされている。そのことにより、米をそのまま用いる甘酒を製造した際、米の性状が製品に反映されていることが考えられた。今後、更なる違いがあるか検討するために、分析が必要であると考えられる。



図 1. 埴町産米を使用した甘酒 左：埴米 右：竹米