

事項	米粉を使用した和風焼き菓子の製造方法				
ねらい	<p>米粉の普及拡大に伴い、米粉を使ったパンや菓子が多く製造・販売されているが、製造工程が複雑だったり、米粉の粒度によって出来上がりが左右される。</p> <p>そこで、工程が簡易でかつ、一般に使用されている上新粉でも製造可能な米粉入り焼き菓子の製造方法について参考に供する。</p>				
指導参考内容	<p>1 原材料 <直径5cm、約24個の分量></p> <table border="1" data-bbox="347 548 1401 996"> <tr> <td data-bbox="347 548 869 996"> <p>【味噌生地】</p> <p>上新粉 100g 小麦粉 70g 片栗粉 35g 砂糖 80g ドライイースト 大さじ1(9g) 卵 1個 植物油 大さじ1(12g) 酢 小さじ1(7g) 温水(35℃程度) 200ml 味噌 30g</p> </td> <td data-bbox="869 548 1401 996"> <p>【しょう油生地】</p> <p>上新粉 100g 小麦粉 70g 片栗粉 35g 砂糖 80g ドライイースト 大さじ1(9g) 卵 1個 植物油 大さじ1(12g) 酢 小さじ1(7g) 温水(35℃程度) 170ml しょう油 30g</p> </td> </tr> </table> <p>2 加工工程</p> <p>計量 材料を計量する。</p> <p>混合①(粉混合物) ボウルに上新粉、小麦粉、片栗粉、砂糖、ドライイーストを入れ、良く混ぜる。</p> <p>混合②(卵液) 別のボウルに卵、植物油、酢、温水を入れて混ぜ合わせ、それぞれの生地に合わせて、しょう油または味噌を加える。 注) 卵液の温度が下がらないよう、しょう油と味噌はあらかじめ室温に戻しておく。</p> <p>混練 ①の粉混合物へ②の卵液を加えて、良く混ぜ合わせる。</p> <p>静置 生地が乾燥しないようボウルをラップ等で覆い、約30分間発酵させる。</p> <p>焼成 生地を型に注ぎ、170℃20分焼く。(生地がゆるいので、計量カップ等に入れると型に注ぎやすい。)</p>			<p>【味噌生地】</p> <p>上新粉 100g 小麦粉 70g 片栗粉 35g 砂糖 80g ドライイースト 大さじ1(9g) 卵 1個 植物油 大さじ1(12g) 酢 小さじ1(7g) 温水(35℃程度) 200ml 味噌 30g</p>	<p>【しょう油生地】</p> <p>上新粉 100g 小麦粉 70g 片栗粉 35g 砂糖 80g ドライイースト 大さじ1(9g) 卵 1個 植物油 大さじ1(12g) 酢 小さじ1(7g) 温水(35℃程度) 170ml しょう油 30g</p>
<p>【味噌生地】</p> <p>上新粉 100g 小麦粉 70g 片栗粉 35g 砂糖 80g ドライイースト 大さじ1(9g) 卵 1個 植物油 大さじ1(12g) 酢 小さじ1(7g) 温水(35℃程度) 200ml 味噌 30g</p>	<p>【しょう油生地】</p> <p>上新粉 100g 小麦粉 70g 片栗粉 35g 砂糖 80g ドライイースト 大さじ1(9g) 卵 1個 植物油 大さじ1(12g) 酢 小さじ1(7g) 温水(35℃程度) 170ml しょう油 30g</p>				
期待される効果	製造方法が簡易で、アレンジもしやすいため、新たな米粉入り焼き菓子として商品化が期待される。				
利用上の注意事項	ドライイーストの発酵を促すため、気温が低い場合は静置時間を長くする。(夏場：30分、冬場：40分程度)				
問い合わせ先(電話番号)	農産物加工研究所 加工技術部 (0176-53-1315)	対象地域	県内全域		
発表文献等	あおもり農業4月号掲載予定				

【根拠となった主要な試験結果】



写真-1 完成品



写真-2 断面