

事項	もち性小麦「もち姫」は成型・蒸煮のみの簡易な方法で煎餅生地を製造できる		
ねらい	もち性小麦「もち姫」由来の小麦粉を用いた煎餅生地の製造において、通常必要とされる蒸練及び練り上げの工程を省略した簡易な製造方法を開発したので、参考に供する。		
指導参考文献内容	<p>1 もち性小麦「もち姫」の特性</p> <p>(1) 市販の中力粉との比較で、「もち姫」の粉は、より伸びの良い煎餅生地に製造できる。</p> <p>(2) 通常の蒸練、練り上げの工程を省略して製造した煎餅生地は、より膨らみのある煎餅などの加工品を製造できる。</p> <p>2 蒸練、練り上げを行わない煎餅生地の製造方法</p> <p>(1) 原材料 「もち姫」の粉：100 g、水：150 g</p> <p>A：材料混合 (2) 製造工程 「もち姫」の粉に水を加え良く混合し、裏ごしして、滑らかな生地を作る。</p> <p>B：成型・蒸煮 耐熱性のトレーなどに、厚さが3mm程度になるように生地を流し入れ、アルミホイルで覆って30分間蒸す。</p> <p>C：凍 結 アルミホイルを外し、粗熱を取ったら、冷凍庫で凍結する。</p> <p>D：切断・乾燥 凍結した生地を適当な大きさにカットし、乾燥網に並べる。温風乾燥機を使用し、55～60℃で2～3時間乾燥する。</p> <p>静 置 紙の箱などに入れ、冷蔵庫で一晩おく</p> <p>E：仕上げ乾燥 温風乾燥機を使用し、55～60℃で1～2時間仕上げ乾燥を行う。 (透明感が出て、手で簡単に折れるようになる頃が終了の目安)</p> <p>包装・保管 乾燥機から取り出し、冷風をあて生地を冷ましてから袋に入れて保管する(乾燥剤を入れると生地の水分が減少するので入れないこと)。</p> <p>F：焼 成 生地を天板に並べ、170～180℃に予熱したオーブンで約3分間焼く。 (焼く前に、生地を70～80℃程度で予熱しておく膨らみが良い。塩などで調味する場合は少量の植物油を添加する)</p>		
期待される効果	もち性小麦「もち姫」の膨化特性を活かした新たな加工品を低コストで開発できる。		
利用上の注意事項	<p>1 もち性小麦「もち姫」は、(独)農研機構・東北農研センターが育成した品種である。</p> <p>2 本品種は主に十和田市赤沼の赤沼営農組合で栽培されており、その小麦粉はもち小麦商品開発研究会事務局(017-765-4176)又は道の駅ろくのへ(0176-55-4134)から入手出来る。</p>		
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	県下全域
発表文献等	あおもり農業平成25年4月号		

【根拠となった主要な試験結果】

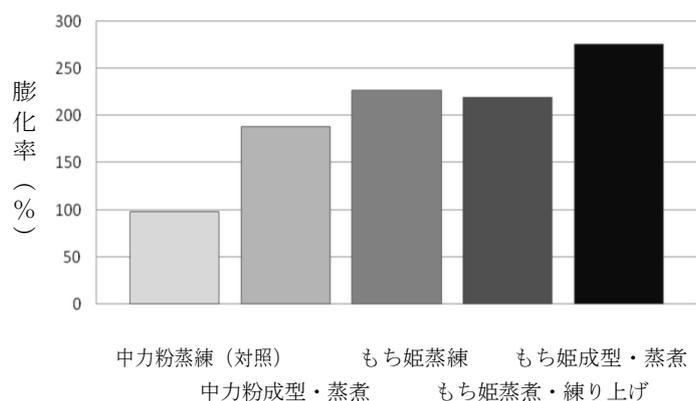


図1 焼成後の煎餅生地膨化率 (平成24年 青森農加研)

- (注) 1 中力粉蒸練 (対照)、もち姫蒸練：蒸気を通しながら練り上げた煎餅生地
 2 中力粉成型・蒸煮、もち姫成型・蒸煮：型に入れてから蒸した煎餅生地
 3 もち姫蒸煮・練り上げ：蒸してから練り上げた煎餅生地

図2 各生地を用いて焼成した煎餅

(平成24年 青森農加研)

(注) 各試験区は図1に同じ

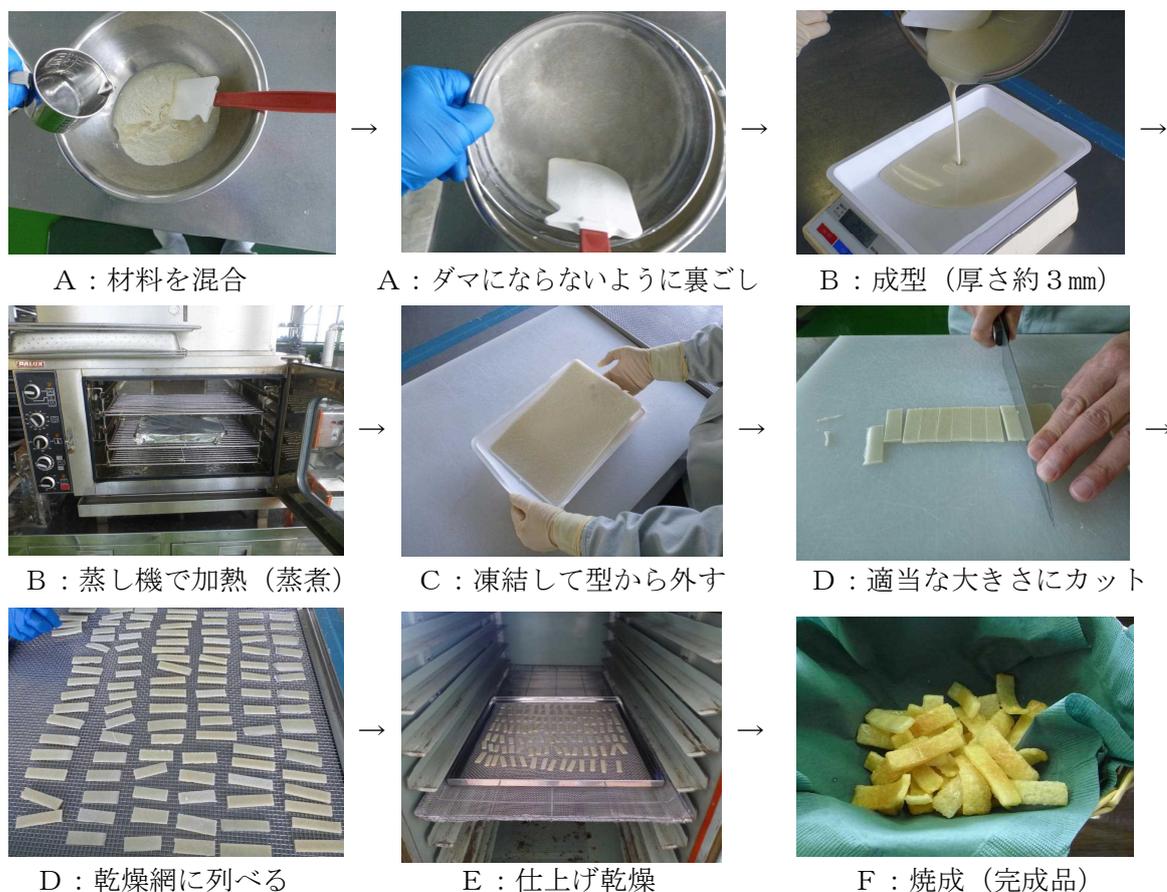


図3 成型・蒸煮で煎餅生地を製造する手順 (平成24年 青森農加研)